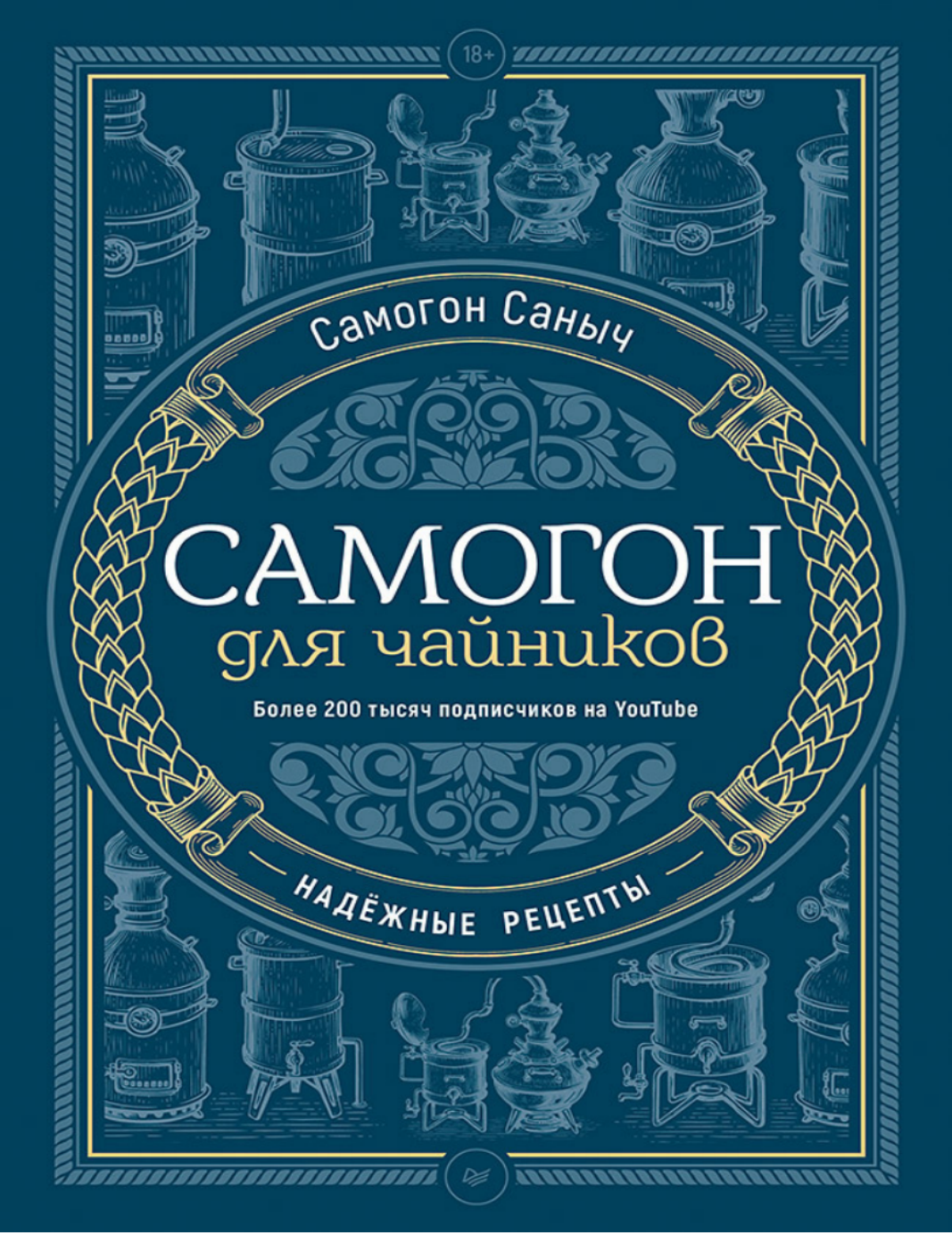

18+
Самогон Саныч
САМОГОН
для чайников
Более 200 тысяч подписчиков на YouTube
НАДЁЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Можно ли приготовить самогон без запаха, не вызывающий похмелья и головной боли? Определенно да!

Рецепт идеального самогона вы найдете в этой книге. Она написана экспертом самогоноварения, известным блогером, разработчиком и коллекционером рецептов домашних алкогольных напитков.

Вы узнаете, как сделать сахарный самогон, который получится у каждого с первого раза. Кроме того, автор делится лучшими рецептами настоек, наливок, коньяка, ликеров и даже водки!

Каждый рецепт этой книги прошел проверку временем и тщательно записан автором, чтобы, следуя пошаговой инструкции, вы получили качественный и вкусный напиток.

Эта базовая книга начинающего самогонщика поможет вам сделать застолье более интересным, а следующий день – беспохмельным.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- Самогон Саныч
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ О рецептах самогона
    - ■
    - ■ 1. Приобретение ингредиентов
    - ■ 2. Приготовление браги
    - ■ Брага. Вопрос – ответ
  - ○ Первая перегонка
  - ○ Промежуточная очистка самогона углем (БАУ, КАУ)
    - ■
    - ■ Можно ли очищать самогон марганцовкой
  - ○ Промежуточная очистка «Чистогоном»
    - ■
    - ■ Что такое «Чистогон». Каков его состав
    - ■ Какова эффективность «Чистогона» при очистке самогона
    - ■ На каких стадиях приготовления самогона можно применять «Чистогон»
    - ■ Каков результат дегустации самогона, очищенного «Чистогоном»
  - ○ Вторая перегонка. Классический метод
    - ■

        - Самогон. Вопрос – ответ
    - Вторая перегонка с укреплением
        -
        - Перегонка с дефлегматором. Теория
        - Перегонка с дефлегматором. Практика
        - Перегонка с узлом отбора по пару
    - Третья перегонка
        -
        - Опалесценция. Как ее не допустить и как с ней бороться
    - Рецепты домашнего коньяка
        -
        - О дубовой щепе (чипсах). Что нужно знать
        - О дубовой бочке. Что нужно знать
        - Дубовая щепа и дубовая бочка. Вопрос – ответ
        - Независимый эксперимент по дубовой щепе
    - Рецепты настоек
    - Рецепты наливок
    - Рецепты ликеров
    - Рецепты спотыкача
        -
        - Настойки, наливки и т. д
    - Рецепты ратафий
    - Какой алкоголь можно считать водкой
        -
        - Когда в России запатентовали водку
        - Как СССР отстоял свое право на слово «водка» в арбитражном суде
        - Водки на основе дистиллята
        - Какой алкоголь можно назвать водкой
    - Рецепты ароматной домашней водки на основе дистиллята
        -
        - Классический способ приготовления: без джин-корзины
        - Современный способ приготовления: с использованием джин-корзины
    - Ароматные водки «висельник»
    - Заключение
    - Календарь самогонщика
- notes
    - 1

Самогон Саныч
Самогон для чайников. Надежные рецепты

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Информация, содержащаяся в данной книге, получена из источников, рассматриваемых издательством как надежные. Тем не менее, имея в виду возможные человеческие или технические ошибки, издательство не может гарантировать абсолютную точность и полноту приводимых сведений и не несет ответственности за возможные ошибки, связанные с использованием книги.

В книге возможны упоминания организаций, деятельность которых запрещена на территории Российской Федерации, таких как Meta Platforms Inc., Facebook, Instagram и др.

Издательство не несет ответственности за доступность материалов, ссылки на которые вы можете найти в этой книге. На момент подготовки книги к изданию все ссылки на интернет-ресурсы были действующими.

© ООО Издательство «Питер», 2023
© Серия «Вне серии», 2023
© Саныч Самогон, 2023

От автора

УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Эта книга – третье издание, как говорят, «переработанное и дополненное».

Переработанное – слегка, а дополненное – точно. Книга будет полезна тем, кто начинает заниматься самогоноварением. Прочитав ее, вы сможете делать **самогон без запаха, не вызывающий похмелья и головной боли.**

Именно так! Что бы там ни говорили скептики. Просто соблюдайте методику, изложенную в книге. Ваши друзья даже не поймут, что вы угощаете их своим, домашним самогоном. Да что там самогон! Вы вооружитесь потрясающими рецептами настоек, наливок и т. п.

За два года, которые прошли со дня первой публикации книги, я получил массу вопросов от зрителей моего YouTube-канала и ответы на них постарался отразить в этом, третьем, издании. А еще дополнил его новыми рецептами.

К сожалению, фотографиями пришлось пожертвовать, чтобы книга была более доступной по цене. **Зато в конце вы найдете рецепты домашней водки.**

Что ж, давайте знакомиться!

Я – фермер и видеоблогер. На своем YouTube-канале «Самогон Саныч» предлагаю видеорецепты домашнего самогона, настоек, наливок и, конечно, закусок.

Однако, чтобы снять и опубликовать ролик с рецептом, требуется достаточно много времени. А мне хочется поделиться с вами всем разнообразием напитков, которые готовили наши предки, но рецепты, к сожалению, уходят в забвение.

В итоге родилась мысль написать книгу, включающую рецепты, проверенные представителями моего поколения. Кроме того, на ее страницах вы найдете рецепты, которыми поделились зрители моего YouTube-канала «Самогон Саныч» (их ники даны в скобках, после названия рецепта).

Одни из рецептов хорошо известны, другие уже забыты. Кое-что снято на видео, есть и неопубликованные записи.

Надеюсь, эта книга поможет вам сделать праздничный стол более интересным, а следующий день – беспохмельным.

Помните: для любого рецепта необходим чистый и качественный самогон (водка, спирт) – чтобы никаких посторонних запахов. А для этого нужно просто соблюдать все правила и методики, изложенные в книге. И – главное: передайте эти рецепты вашим детям!

Здоровья вам и веселых застолий!
Самогон Саныч

О рецептах самогона

Рецептов самогона, а точнее говоря, браги для самогона – множество. Брагу делают из меда и свеклы, пшена и винограда, риса и конфет, хлеба и картофеля и т. д. Я не буду продолжать этот перечень. Чтобы более или менее разобраться с видами самогона, нужно написать отдельную книгу.

А в этой, адресованной начинающим самогонщикам, я предлагаю один рецепт сахарного самогона, который никогда меня не подводил. Процесс его приготовления я опишу досконально, пошагово.

Почему именно сахарного? Вот причины:

• это самый простой рецепт самогона, который обязательно получится, если вы будете действовать, строго соблюдая методику. Очень важно, чтобы первые шаги в самогоноварении были успешными. Это придаст уверенности в собственных силах, и вы пойдете дальше;

• сахар – самый доступный ингредиент, который можно приобрести независимо от того, где вы живете: в городе или в деревне;

• сахарный самогон имеет весьма высокое качество;

• относительно быстрое созревание браги (5–7 дней);

• высокий выход готового продукта: из 1 кг сахара получается примерно 1 л самогона крепостью 40 %;

• относительно низкие трудозатраты;

• невысокий риск превращения браги в уксус;

• температурные изменения для сахарной браги не фатальны.

Наверное, перечислено уже достаточно много достоинств сахарного самогона. В этом вопросе я ставлю точку.

Цитирую одного из зрителей моего YouTube-канала под ником Вячеслав Волков: ***«Набейте руку на сахарной браге, иначе вам набьют лицо за зерновую!»*** Чем не аргумент?

Давайте начнем готовить. Я расскажу обо всем подробно. Как однажды призвал мой земляк Юрий Гагарин: «Поехали!»

Рецепт сахарного самогона с горохом

Ингредиенты:

- *вода – 20 л;*
- *сахарный песок – 5 пакетов по 1 кг;*
- *дрожжи – 500 г прессованных или 50 г сухих;*
- *лимонная кислота – 20 г;*
- *горох сухой – 800 г.*

Перед приготовлением горох промыть в проточной воде. (Кстати, его можно использовать три раза; перед каждым новым использованием следует промывать холодной водой.)

1. Приобретение ингредиентов

1. *Сахарный песок.* Купить можно в любом ближайшем магазине, где цены кажутся вам более привлекательными. Здесь нет никаких тонкостей.

2. *Вода.* От качества воды зависит качество самогона. К этому ингредиенту необходимо отнестись крайне внимательно. Лучше всего подходит ключевая, родниковая или колодезная вода. Можно использовать и обычную водопроводную, если ее качество не вызывает сомнений. Если сомнения есть, лучше купить воду в магазине (естественно, не минеральную). В любом случае *вода должна быть абсолютно прозрачной, чистой, без постороннего запаха и привкуса.*

3. *Дрожжи.* Важнейший ингредиент для самогона! Дрожжи необходимо приобрести именно СПИРТОВЫЕ. На страницах данной книги не стану объяснять почему – тема достаточно обширная. Просто поделюсь своим опытом. Если вы будете использовать прессованные спиртовые дрожжи или сухие неспиртовые, действуйте четко по рецепту. А если планируете брать сухие спиртовые дрожжи, вам не нужны ни горох, ни лимонная кислота, ни инвертация сахара.

Такие дрожжи имеют в составе все необходимые микроэлементы, выполняющие роль подкормки вместо гороха. А их жизненная сила позволяет справляться с сахаром без инвертации. Вот примеры подобных дрожжей:

• дрожжи ALcotec Turbo Yest classic 24, производство Великобритании. Отлично работают, обеспечивают спиртуозность браги почти 14 %;

• дрожжи Alcotec Turbo Yest classic 48, производство Великобритании. Прекрасные дрожжи, обеспечивают спиртуозность браги 14 %;

• дрожжи Bekmaya, производство России, Воронеж. Это обычные дрожжи, но тоже достойные вашего внимания; обеспечивают спиртуозность браги 12 %.

Дрожжи можно приобрести и в интернет-магазинах самогоноварения.

Там же вы найдете их перечень.

Дрожжи, при работе с которыми лучше добавить горох и провести инвертацию сахара с лимонной кислотой:

• дрожжи САФ-ЛЕВЮР (для выпечки и напитков). Весьма неплохие, обеспечивают спиртуозность 12 %. Я покупал их в сетевых магазинах «Магнит»;

• дрожжи «СПИРТОВЫЕ хлебопекарные» (прессованные).

Постоянно с ними работаю. Обеспечивают спиртуозность браги 14 %. Кроме того, они – единственные, которые продаются у нас в городе и имеют весьма привлекательную цену – 75 руб. за 1 кг (на момент написания этих строк). Одной пачки хватает на 10 кг сахара. Если в вашем регионе есть такие дрожжи, советую попробовать.

А вот белорусские дрожжи меня разочаровали: дважды их покупал, и оба раза они почти не работали – приходилось «танцевать с бубном» вокруг браги (не дай бог скиснет!). Вероятно, плохая партия, но неприятное впечатление осталось. Кстати, я получаю много писем с вопросом: «Брага не бродит, что делать?» Разбираюсь, задаю встречные вопросы, получаю ответы. В итоге могу сказать, что 90 % самогонщиков, столкнувшихся с данной проблемой, использовали дешевые белорусские дрожжи; остальные 10 % не следили за температурой. В общем, информация к размышлению…

При покупке дрожжей ВАЖНО проверять срок годности!

4. *Лимонная кислота.* Здесь все ясно: как и сахар, приобретаете в любом магазине.

5. *Горох сухой (колотый).* Покупаете в ближайшем магазине. Замечу, что иногда в интернете встречаются мнения типа: «Не используйте горох – он дает плохой привкус!» Если залить горох кипятком, возможно, он и даст привкус. Однако мы с вами готовим брагу, а не гороховый суп. Поэтому просто делайте все по рецепту.

2. Приготовление браги

Теперь, когда все ингредиенты собраны и ждут своей очереди, начинаем готовить брагу.

1. *Подготовка воды*. Берем 20 л воды, заливаем в отдельную емкость (несколько емкостей) и оставляем с приоткрытой крышкой на одни сутки; иногда перемешиваем (пару раз в сутки). Задача данного этапа – дать воде насытиться кислородом. Это ускорит и облегчит работу дрожжей.

2. *Подготовка гороха*. Горох засыпаем в дуршлаг, ставим дуршлаг на кастрюлю, а кастрюлю – в раковину под кран. Промываем под проточной водой, перемешивая горох прямо в дуршлаге. Нужно добиться, чтобы после промывки вода оставалась прозрачной (не становилась мутной).

3. Берем промытую бродильную емкость и высыпаем в нее горох. Многие недоумевают: «Зачем горох?» На последнем этапе брожения он будет «вытягивать» все «отходы производства» и осветлять брагу, что положительно скажется на вкусе будущего самогона.

4. Теперь берем 20 л воды, которые отстоялись и насытились кислородом. Делим их на три части:

• 1 л – выливаем в миску, где будем разводить дрожжи;

• 5 л – выливаем в кастрюлю, где будем инвертировать сахар;

• 14 л – выливаем в бродильную емкость с горохом.

5. Готовим инвертированный сахар (проще говоря, сахарный сироп).

• Ставим кастрюлю с водой на плиту и включаем газ.

• Пока вода греется, вскрываем пакет с сахаром и высыпаем из него 70–100 г песка в миску с 1 л воды, в которой будем разводить дрожжи. Миску отставляем в сторону – к ней вернемся чуть позже.

• Когда вода в кастрюле нагрелась до 40 °С (замеряем электронным термометром; подобные термометры со щупом, как правило, продаются в комплекте с самогонным аппаратом, в крайнем случае термометр можно приобрести в магазине, где продаются товары для самогоноварения или кухонная утварь, высыпаем в нее первый пакет сахара. Высыпаем медленно, постоянно помешивая деревянной ложкой и не допуская пригорания на дне кастрюли. Как только сахар полностью растворится, можно высыпать следующий пакет. В общем, растворяем все пять пакетов песка.

• Когда сахар полностью растворится, еще раз перемешиваем и замеряем температуру раствора. Задача – довести температуру

сиропа до 80 °С. Каждый раз, меряя температуру, не забывайте предварительно перемешать сироп. Это необходимо для равномерного распределения тепла в растворе.

• Итак, наш термометр показывает 80 °С. Одной рукой размешиваем сахарный сироп, другой высыпаем в образовавшуюся воронку 20 г лимонной кислоты. Наблюдаем несильную реакцию пенообразования, продолжаем размешивать примерно 1 минуту. Закрываем кастрюлю крышкой и выключаем газ. Оставляем сироп на плите без нагрева на 40–60 минут – пусть «отдыхает». Через указанное время выливаем получившийся сироп (инвертированный сахар) в бродильную емкость. Помните, что основная часть холодной воды уже находится в ней? Сделано это для того, чтобы горох не был залит горячим сиропом. Мы же с вами брагу делаем, а не гороховый суп. Кстати, прежде чем залить сироп, можно отлить два-три половника в стеклянную банку. Эта порция пригодится для производства настоек.

6. Разводим (стартуем) дрожжи.

7. Миску с водой и сахаром разогреваем до 30 °С. Можно в микроволновой печи или на плите. При этом важно помнить, что для плиты миска должна быть металлической, а для микроволновой печи – пластмассовой и с соответствующим разрешенным температурным режимом.

8. В разогретую миску с водой высыпаем дрожжи. Перемешиваем и накрываем кухонным полотенцем. Оставляем в тепле на 20–30 минут.

9. Через указанное время проверяем температуру в бродильной емкости с помощью термометра. Если она равна 28–32 °С, добавляем стартовавшие дрожжи; если выше 32 – добавляем холодной воды, чтобы температура установилась в пределах указанного диапазона. В противном случае дрожжи могут «свариться», то есть погибнуть, и придется готовить новую порцию.

Герметично закрываем бродильную емкость и ставим гидрозатвор[1].

> **ВАЖНО!**
>
> *На весь период созревания браги следует обеспечить «комфортную» температуру для работы дрожжей. Обычно это 28–32 °С (если иное не написано в инструкции к дрожжам, с которой настоятельно советую ознакомиться).*

10. Ждем 5–7 дней. Первые 2–3 дня емкость с брагой встряхиваем, не вынимая гидрозатвор, два раза в сутки.

Брага. Вопрос – ответ

Вопрос

Какой объем бродильной емкости можно заполнять брагой?

Ответ

Бродильную емкость заполняют брагой примерно на 70 %. Этого достаточно. Так при вспенивании браги у вас будет дополнительный объем и время, чтобы погасить пену.

Вопрос

Как убрать пену с браги?

Ответ

1. При вспенивании ни в коем случае не перемешивать брагу.

2. Добавить в брагу печенье «Юбилейное»: из расчета 1/2 печенья на 10 л браги. Печенье следует измельчить до состояния крошки (чем мельче, тем лучше) и крошку рассыпать по поверхности браги.

3. Добавить растительное масло: из расчета 1 чайная ложка на 5 л браги. Разлить по поверхности браги.

Если пеноотделение слишком сильное, перелить часть браги в другую емкость.

Вопрос

Как определить готовность браги?

Ответ

Предлагаю шесть способов определить, готова ли брага к перегонке. Перед перегонкой брага имеет следующие признаки.

1. В гидрозатворе не булькает.

2. Верхние слои браги осветлились, на дне – осадок.

3. Чувствуется спиртовой запах.

4. Горький вкус.

5. Спичка, поднесенная к браге, горит.

6. При замере спиртуозности браги виномером (именно ВИНОМЕРОМ, а не СПИРТОМЕТРОМ!) показания – от 12 % и выше. Пожалуй, это самый точный способ.

Вопрос

Как сохранить готовую брагу?

Ответ

Перенести емкость с брагой в прохладное место, где температура не выше 15 °С. Брага должна находиться под гидрозатвором. В таких условиях оставшиеся дрожжи «уснут», и брага может храниться 10–14 дней, а то и больше.

Вопрос

Брага не бродит. Что делать?

Ответ

Причина 1. Дрожжи «уснули».

Что делать: следить за температурой браги, которая должна быть

28–30 °С.

Для этого:

• поставить брагу к батарее (в теплое место);

• убрать со сквозняка;

• накрыть брагу курткой, пледом и т. п.;

• опустить в брагу аквариумный нагреватель и включить его;

• встряхивать брагу три раза в сутки первые 2–3 дня.

Причина 2. Дрожжи не работают. Почему:

• некачественные дрожжи;

• несоблюдение пропорций, указанных в рецепте;

• дрожжи «сварились»;

• избыток прямого солнечного света;

• отсутствие подкормки (не всегда). *Что делать:* стартовать новую порцию дрожжей и залить их в брагу; следить, чтобы температура оставалась на уровне 25–28 °С.

Вопрос

Обязательно ли дегазировать брагу? Для чего это делается?

Ответ

Дегазация браги производится, чтобы при перегоне не было брызго-уноса (это когда пары под давлением проходят через холодильник и попадают в емкость для отбора). Этому явлению подвержены зерновые браги, для сахарных браг дегазация необязательна.

Дегазировать брагу можно с помощью ручной дрели с «миксерной» насадкой.

Вопрос

Как ускорить брожение браги?

Ответ

Не нарушать гидромодули при постановке браги. Проверенные гидромодули – 1:5 или 1:4, то есть на 1 кг сахара – 5 или 4 л воды.

Использовать только свежие (непросроченные) дрожжи.

Можно добавить в брагу хлебные крошки в качестве прикормки. Или разведенную томатную пасту: из расчета 100 г разведенной пасты на 10 л браги. Для этого отлить 100 мл браги, развести в ней томатную пасту и вылить обратно в брагу. Либо горох или кукурузу: из расчета 300–400 г на 10 л браги.

ВАЖНО!

Горох может дать обильное пенообразование.

Два-три раза в день взбалтывать брагу.

Еще можно добавить немытый изюм: из расчета одна горсть на 10 л браги.

Вопрос

Нужно ли осветлять сахарную брагу бентонитом?

Ответ

Осветление бентонитом дает хороший результат, но этот процесс не является обязательным. Когда брага перестанет бродить, ее можно оставить на одни-двое суток в покое (не встряхивать) – и вся «нечисть» осядет на дно. После этого достаточно просто «снять брагу с осадка».

Вопрос

Можно ли сахарную брагу ставить без гидрозатвора?

Ответ

Можно, если есть достаточный опыт. В противном случае вы рискуете получить не брагу, а уксус.

Вопрос

Можно ли отправлять в перегон сладкую брагу?

Ответ

Сладкую брагу отправлять в перегон нет смысла. Если брага сладкая, сахар не превратился в спирт либо превратился не полностью. Это значит, что при перегоне вы не получите никакого спирта или получите очень мало. Во время перегона спирт не может взяться из «ниоткуда», он должен содержаться в браге до начала этого процесса. Показатель наличия спирта – горький вкус браги.

Полагаю, с приготовлением сахарной браги мы разобрались.

Вопрос

Для чего горох в браге?

Ответ

Горох – это дополнительная прикормка для дрожжей. Кроме того, он осветляет брагу, оттягивая на себя всю «нечисть». Так вы очищаете брагу уже на первом этапе (ЧТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!). Поэтому перед новым использованием того же гороха следует тщательно промыть его холодной водой. Напомню: один и тот же горох можно использовать три раза. (И не вздумайте заливать горох горячей водой! Вы делаете не гороховый суп, а самогон!)

Первая перегонка

Брага созрела, приступаем к первой перегонке, или перегонке без отбора фракций. Иногда данный этап называют западным словосочетанием Pot Still. Сути процесса это не меняет. Задача – получить спирт-сырец. Именно спирт-сырец! Самогон получается после второй перегонки с отбором фракций. Это надо усвоить сразу, ибо до сих пор в деревнях могут предложить «самогон после первой перегонки», то есть спирт-сырец, выдавая его за самогон. Не поддавайтесь на уловку – поберегите здоровье!

Итак, приступаем.

Первую перегонку необходимо делать в режиме Pot Still, то есть на максимальной скорости, чтобы все отходы жизнедеятельности дрожжей остались в перегонном кубе, наш спирт-сырец не прихватил бы их с собой.

Чем сильнее нагрев и, соответственно, скорость перегонки, тем меньше вероятность попадания ненужных нам фракций в емкость отбора. Поэтому ни царги (рис. 3), ни сухопарники (рис. 1) и т. д. не нужны. Собираем аппарат в режиме Pot Still.

Впрочем, если ваш аппарат имеет сухопарник, вряд ли у вас есть выбор. Большинству аппаратов данного типа доступен лишь один режим перегонки. На рисунке 1 показан аппарат «Германия-2» – один из представителей этого класса. Если же у вас аппарат колонного типа, например Wein ReForm, соберите его, как показано на рис. 2.

Получив представление о том, как собирается самогонный аппарат для первой перегонки, начинаем сам процесс.

• Нужно тщательно промыть перегонный куб и осмотреть (продуть) все патрубки, шланги и т. д. Задача – убедиться, что ничего нигде не засорилось. Иногда бывает, особенно после длительного хранения аппарата, что в патрубки или змеевик забиваются мухи и там остаются. Засор может иметь печальные последствия при нарастании давления на плите. После осмотра заливаем брагу, заполняя куб не более чем на 70–75 %.

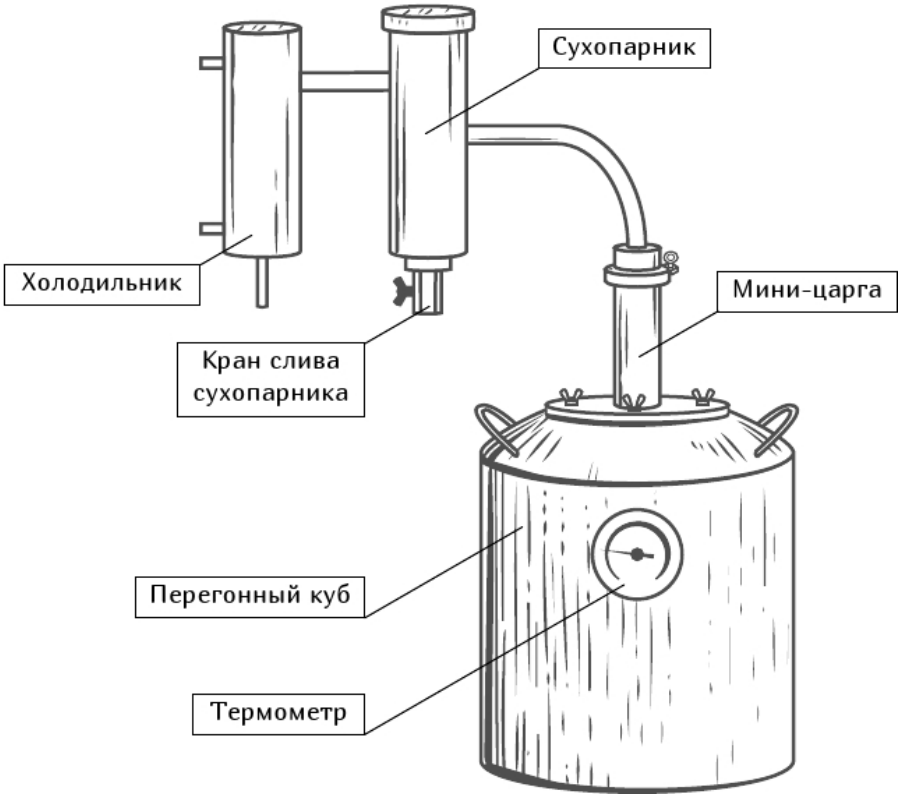


Рис. 1. Самогонный аппарат с сухопарником

• Ставим аппарат на плиту, подключаем все шланги и, не включая газ, открываем кран и подаем воду. Необходимо убедиться, что вся система работает нормально, то есть протечки отсутствуют. Легче устранить течь на холодном аппарате, чем делать это после включения газа. Когда становится понятно, что протечек нет, воду отключаем.

• Включаем плиту на максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 °С или в колонне – 40 °С. *Максимальный нагрев определяется мощностью не плиты, а вашего холодильника.*

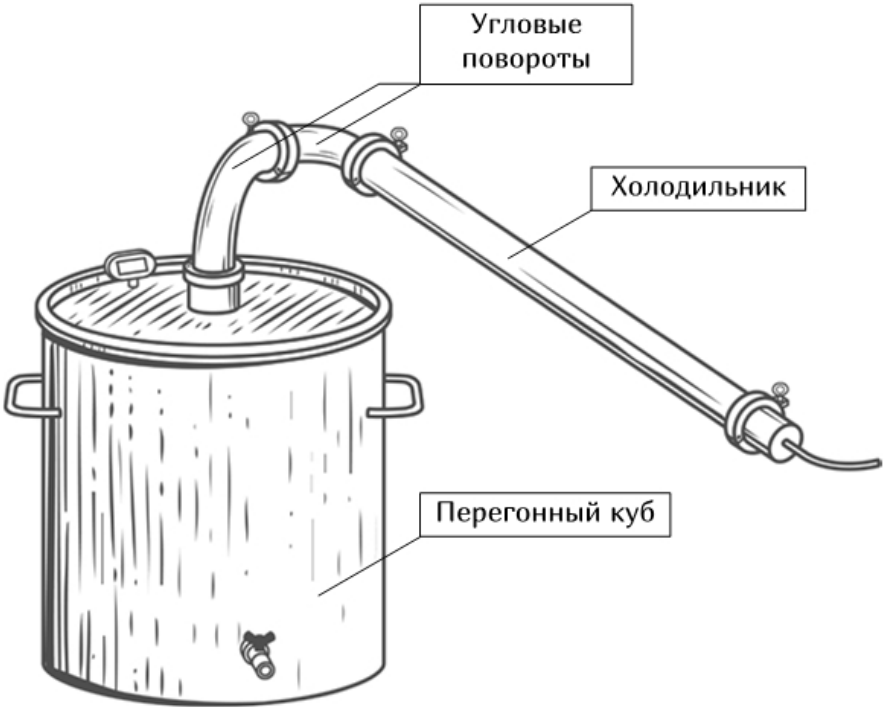


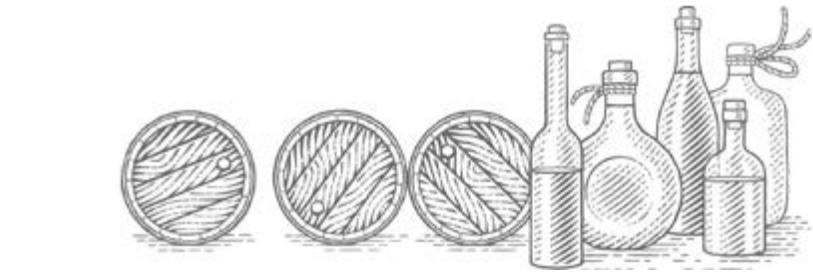
Рис. 2. Самогонный аппарат колонного типа в режиме Pot Still

Дистиллят должен выходить из холодильника примерно комнатной температуры.

• Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Начинается отбор спирта-сырца.

• Заканчивать отбор целесообразно, когда спиртуозность в струе понизится до 5–0 % либо когда показания термометра на колонне будут 97–98 °С. Вот и все. Мы с вами получили спирт-сырец и переходим к следующему этапу.

Промежуточная очистка самогона углем (БАУ, КАУ)



Важно понимать, что если делать вторую перегонку **классическим методом**, то есть на аппарате с сухопарником или более простом (от деда достался), то промежуточная очистка необходима, и, соответственно, эта глава – для вас. Если же вы планируете **вторую перегонку с укреплением** (на аппарате колонного типа), промежуточная очистка не требуется.

Следующий этап в приготовлении качественного домашнего самогона – промежуточная очистка, то есть очистка спирта-сырца. Многие пренебрегают данным этапом, а я – нет. Объясню почему.

После первой перегонки нужно разбавить спирт-сырец водой до крепости примерно 30 %. Так делают для безопасности, чтобы резкое повышение давления в кубе не привело к взрыву на плите. Это с одной стороны. С другой – разбавленный спирт-сырец перегоняется более равномерно, из него легче отобрать все фракции, а значит, самогон получается более качественным.

Не стоит забывать еще одно правило самогоноварения, которое звучит так: *«Чем выше крепость спирта, тем лучше он вбирает в себя разные вещества. Чем ниже крепость спирта, тем лучше он отдает из себя разные вещества, то есть очищается».* Поэтому, когда вы готовите настойку, крепость самогона должна быть достаточно высокой (от 40 % и более), а если хотите очистить самогон – низкой (от 30 % и менее). И то и другое нужно делать без фанатизма и в разумных пределах.

После первой перегонки мы уже разбавили спирт водой до 30 %. Так почему не воспользоваться этим? Второго шанса не будет. Мы ведь не будем разбавлять готовый самогон до 30 % и менее. В общем, делаем промежуточную очистку:

• рассчитываем на калькуляторе самогонщика необходимое количество воды для получения итоговой крепости, примерно на 30 % заливаем воду в банку (банки) и добавляем спирт-сырец;

• в каждую банку добавляем уголь БАУ: из расчета 1 ст. ложка

на 1 л раствора;

• банки встряхиваем и оставляем на 1–2 часа;

• через 1–2 часа процеживаем через ватный фильтр.

Все! Наш спирт-сырец очищен и готов к следующему этапу.

Не забудьте, что после второй перегонки и разведения самогона до 40 % спиртуозности нужно снова провести такую же очистку.

Можно ли очищать самогон марганцовкой

Это, наверное, самый живучий миф в самогоноварении. Первый раз я услышал об очистке самогона марганцовкой, когда мне было десять лет. На летних каникулах в деревне в Тверской области, у бабушки, стал свидетелем разговора двух мужиков, сидевших на завалинке. Покуривая «Беломорканал», один объяснял другому, как очистить самогон марганцовкой, и нахваливал этот метод. Сейчас мне 60 лет, то есть прошло полвека, а я до сих пор слышу от начинающих самогонщиков вопрос: **«Как очистить самогон марганцовкой?» Убедить, что делать это категорически нельзя, иной раз невозможно.** Почему нельзя? Давайте посмотрим на факты.

Факт первый. Многие промышленные предприятия производят активированный уголь для винокурения, то есть для очистки спиртосодержащих смесей. Но ни одно не выпускает марганцовку для этих целей. Ее производят другие предприятия – в медицинских целях. И в ассортименте ни одного магазина, торгующего товарами для самогоноварения, вы не увидите марганцовку для очистки самогона. Другими словами, весь отряд профессиональных винокуров, технологов, лаборантов, менеджеров и т. д. ничего не понимает, а мужик, сидящий на завалинке с папиросой, все знает? Нестыковочка, однако!

Факт второй. Многие мировые бренды используют для производства алкогольной продукции активированный уголь. Например, Vodka Smirnof f применяет березовый активированный уголь, американский виски Jack Daniel's – кленовый. Практически все рецепты российских водок, разработанные во времена СССР, тоже предусматривают использование активированного угля. А вот марганцовку на этих предприятиях в работу не берут. Случайность?

Факт третий. Что говорит наука? При взаимодействии с марганцовкой этанол окисляется до уксусного альдегида – C_2H_4O. Это канцероген. Кстати, слово «канцероген» произошло от латинского cancer, что в переводе значит «рак». А что такое «уксусный альдегид»? Обратимся к «Википедии». Цитирую: «Уксусный альдегид, или ацетальдегид, – это бесцветная жидкость с резким запахом. Умеренно токсичен и опасен для окружающей среды. Является канцерогеном первой группы, повреждает ДНК, токсичен при воздействии на кожу».

Надеюсь, приведенных фактов достаточно.

Промежуточная очистка «Чистогоном»

«Чистогон» – это новое средство для очистки самогона, еще не завоевавшее такую популярность, как уголь БАУ. В этой главе я коротко расскажу об этом средстве: производитель обратился ко мне с просьбой протестировать «Чистогон», и мне он понравился. В результате проведенного теста могу сказать: «Чистогон» действительно весьма эффективно работает, поэтому, на мой взгляд, и заслуживает вашего внимания.

Что такое «Чистогон». Каков его состав

В состав «Чистогона» входит диоксид кремния аморфный. Мудреное научное название, но по сути **диоксид кремния – обычный песок.** В природе он бывает **кристаллическим** (в основном песок) и **аморфным** (не кристаллическим). Аморфный диоксид кремния с высокоразвитой поверхностью в естественной среде почти не встречается, поэтому его синтезируют. Чем более развитая поверхность, тем выше сорбционные свойства вещества. Другими словами, **аморфный диоксид кремния – это сорбент.** Что такое **сорбент**? Вещество, которое позволяет удалять разные примеси путем их связывания на своей поверхности. Почему для очистки самогона взят именно аморфный диоксид кремния? Потому что он химически инертен, то есть не вступает в химическую реакцию с окружающими веществами, не меняет химический состав спирта. *Таким образом, очищение происходит только согласно физическим законам.*

Именно эти сорбционные свойства «Чистогона» позволяют применять его в винокурении.

«Чистогон» используется для очистки спиртовых дистиллятов от посторонних примесей, обеспечивает высокую степень очистки продукта от тяжелых металлов, белков, токсинов и сивушных масел.

Какова эффективность «Чистогона» при очистке самогона

Эффективность очистки в два раза выше, чем у активированного угля. Сорбционная емкость «Чистогона» – 280 мг/г, сорбционная емкость угля – 120 мг/г. Это, кстати, не мое утверждение, а результат лабораторного анализа от 31 октября 2019 года.

На каких стадиях приготовления самогона можно применять «Чистогон»

1. На стадии брожения.
2. При очистке спирта-сырца.
3. При очистке самогона после второй перегонки.

Точное количество используемого «Чистогона» на разных стадиях самогоноварения давать здесь я не буду – оно указано на упаковке.

Каков результат дегустации самогона, очищенного «Чистогоном»

Как уже было сказано, я проводил личное тестирование «Чистогона» по просьбе производителя. Все просто. Произвел вторую перегонку в классическом режиме с отбором фракций. Часть самогона отлил, другую – очистил «Чистогоном» строго по инструкции. Затем отведал оба дистиллята. Очищенный оказался гораздо более приятным для питья. *Очистка дала отличный результат! Рекомендую.*

Не забудьте произвести очистку после второй перегонки и разведения самогона до 40 %.

Вторая перегонка. Классический метод

Приступаем ко второй перегонке, то есть к перегонке с отбором фракций.

В этой главе я познакомлю вас с классическим методом, который доступен на всех видах самогонных аппаратов.

• Проверяем и готовим аппарат, как рассказывалось ранее (в главе «Первая перегонка»).

• Включаем максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 ˚С или в колонне – 40 ˚С.

• Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Ждем, когда пойдут первые капли.

• После появления первых капель убавляем газ так, чтобы скорость отбора первой фракции, то есть «голов», была 2–3 капли в секунду. Количество отбираемых «голов» – 50–70 мл с 1 кг сахара, заложенного в брагу. В данном рецепте – 5 кг сахара, значит, отобрать нужно 5 × 50 = 250 мл. Делать это удобнее в мензурку с мерной шкалой в миллиметрах.

• Как только «головы» отобраны, убираем в сторону мензурку и ставим на ее место емкость (банку). Прибавляем мощность плиты до максимума. Самогон из холодильника аппарата уже не капает, а идет струйкой. Отбираем еще 50–70 мл. Смысл в том, что основная фракция, то есть «тело», течет по тем же патрубкам, по которым шли «головы». Значит, первая порция «тела» смешается с остатками «голов», промывая трубки. Мы и отберем эти 50–70 мл, добавив их к «головам». После этого необходимо поставить чистую банку для отбора основной фракции.

• Отбор основной фракции, то есть «тела» самогона, производим до тех пор, пока спиртуозность в струе не упадет до 40 %.

• Как только крепость вытекающего самогона приблизилась к

40 %, прекращаем отбор «тела». Ставим новую банку и отбираем «хвосты» до падения спиртуозности в струе до 5–0 %.

Вторая перегонка закончена. Остается разбавить самогон водой до 40 %, еще раз очистить углем БАУ, как описано выше, разлить в бутылки и поставить на 5–7 дней в темное прохладное место. Ваше ожидание будет вознаграждено: самогон за это время станет мягче и приятнее.

Вот и готов ваш домашний сахарный самогон без запаха и прозрачный как слеза, от которого ни похмелья, ни головной боли. Конечно, если пить в разумных пределах.

Самогон. Вопрос – ответ

Вопрос

Какой объем перегонного куба можно заполнить?

Ответ

Перегонный куб заполняют не более чем на 75 % (для сахарной браги) и не менее чем на 30 % от полного объема.

Вопрос

Как правильно разбавить самогон водой: самогон лить в воду или наоборот?

Ответ

Правильно самогон лить в воду. Или, другими словами, воду разбавляем самогоном. Справедливости ради отмечу, что споры на эту тему не прекращаются. В школе на уроках химии нас учили, что более плотная жидкость вливается в менее плотную. Однако почти любое правило имеет исключения.

Вопрос

У меня в бродильной емкости 30 л браги, в которую было заложено 6 кг сахара. Но перегонный куб вмещает только 15 л. Придется делать два перегона. Сколько «голов» нужно отобрать с каждого перегона?

Ответ

Этот вопрос часто задают. Делаем расчет.

В 30 л браги положили 6 кг сахара; 15 л в два раза меньше, чем 30 л, значит, и сахара там должно быть в аналогичной пропорции: 6 кг: 2 = 3 кг. С 1 кг сахара отбираем 50 мл «голов». Значит, с 3 кг нужно взять: 3 кг × 50 мл = 150 мл.

Вывод: с каждой порции браги следует отобрать 150 мл.

Вопрос

Если залить в брагу «хвосты» от предыдущей перегонки, нужно ли делать поправку в расчетах по отбору «голов»? Если да, то какую?

Ответ

Никакие поправки в расчеты не вносятся, потому что в «хвостах» нет и быть не может «голов».

Вопрос

Как добиться, чтобы самогон был прозрачным?

Ответ

Правила, которые я рекомендую соблюдать, чтобы самогон не мутнел, таковы.

1. Постановка браги:

• вода должна быть ключевая, родниковая или из банки;

• убедиться в качестве всех продуктов, закладываемых в

брагу;

• вымыть бродильную емкость;

• снять брагу с осадка;

• можно осветлить брагу бентонитом (необязательно);

• можно использовать пластиковые емкости.

2. Первая перегонка:

• качественный самогонный аппарат (толщина стенок – 2 мм);

• вымыть аппарат;

• обеспечить равномерный нагрев;

• заполнять куб не более чем на 70–75 %.

3. Разведение и очистка спирта-сырца:

• льем спирт в воду, а не наоборот (ВАЖНО!);

• проводим очистку спирта-сырца углем или водой;

• не рекомендую использовать пластиковые емкости.

4. Вторая перегонка:

• отсекаем «головы» (ВАЖНО!) и «хвосты»;

• отбираем «тело» до 40 % в струе;

• категорически не рекомендую использовать пластиковые емкости.

А как очистить, если самогон все-таки помутнел?

Два-три раза фильтруем через ватный или угольный фильтр (угольная колонна либо фильтр «Барьер»). Кроме того, будет правильно сделать еще одну перегонку с отбором фракций.

Вопрос

Как хранить самогон?

Ответ

Самогон следует хранить в обычных стеклянных бутылках в темном прохладном месте. Ничего лучше пока не придумано.

Вопрос

Что такое «голова», «тело» и «хвост» в самогоноварении?

Ответ

«Голова» самогона («первач», «первак») – первая фракция, которая начинает вытекать из перегонного куба. Обладает резким запахом ацетона. Содержит опасные примеси: метиловый спирт, ацетон, уксусный альдегид и т. п. Вызывает токсическое отравление организма, которое иногда путают с состоянием опьянения. Может применяться исключительно в технических целях. Нельзя применять даже для растираний.

«Тело» самогона («сердце») – вторая, основная фракция, которая вытекает из перегонного куба после «голов». Это и есть самогон, то есть питьевая фракция. Содержит в основном этиловый спирт и воду.

Обладает спиртовым запахом.

«Хвост» самогона («сивуха») – третья фракция, вытекающая

после «тела». Кроме этилового спирта, содержит сивушные масла, которые придают ей специфический, «сивушный» запах. Если эта фракция попадает в самогон, у него появляются неприятный запах и вкус, а также мутность.

Вопрос

Как отделить «головы» самогона?

Ответ

Способ 1. По сахару

Отделяются 50–70 мл «голов» с первого килограмма сахара, заложенного в брагу.

Способ 2. По запаху

Надо нюхать дистиллят, выходящий из самогонного аппарата. «Головы»

пахнут ацетоном, «тело» – спиртом, «хвосты» – сивухой.

ВАЖНО!

Несмотря на простоту и универсальность, сочетание двух описанных выше способов дает отличный эффект.

Способ 3. По абсолютному спирту

Пример. Есть 10 л спирта-сырца крепостью 30 %. Значит, в этих 10 л содержится: 10 л × 30 % = 3 л чистого спирта. (Крепость чистого спирта в данном случае берется за 100 %, а не за 96,6 % – для удобства расчетов.)

При второй перегонке отсекают 5–10 % (часто берут 10 %), то есть:

3 л × 5 % = 0,150 л.

Способ 4. По температуре

• «Головы» отбирают до 77 °С.

• «Тело» – с 78 до 85 °С.

• «Хвосты» – с 85 °С и выше.

Этот метод – самый научный и в то же время бесполезный на практике, поскольку каждый самогонный аппарат имеет свои особенности.

Место расположения термометра, качество производимых им замеров, комплектация аппарата и т. п. – все это вносит погрешности в показания. Кроме того, не стоит забывать, что на температуру кипения фракций влияет и атмосферное давление, то есть важно, где находится место перегонки – у моря или в горах.

Пользоваться этим методом советую, только если в инструкции к вашему аппарату производитель расписал все температурные значения.

А такое встречается редко.

Вопрос

Как отделить «тело» и «хвосты» самогона?

Ответ

Отбираем «тело», пока не наступит один из следующих признаков:

• крепость в струе упала до 40 % спирта;

• температура в колонне поднялась до 85 °С;

• у струи появился специфический, «сивушный» запах.

Прекратив отбирать «тело», отбираем «хвосты» до 10–5 % крепости в струе, либо до повышения температуры в колонне до 97 °С. Этот процесс необязательный. Однако я всегда отбираю «хвосты» и добавляю их в следующую брагу непосредственно перед перегоном.

Если вы делаете не классическую перегонку, а с укреплением, почитайте инструкцию к аппарату.

Вопрос

Обязательно ли отбирать фракции при первой перегонке, то есть при получении спирта-сырца?

Ответ

Необязательно, хотя такой метод существует. При использовании данной технологии отбирают 30–50 мл «голов» с 1 кг сахара, заложенного в брагу, при первой и при второй перегонке. Но сведений, подтвержденных экспериментом, что при использовании данного метода самогон получается значительно более высокого качества, я не встречал.

ИЗ ОПЫТА САМОГОНЩИКОВ. О ПОДГОТОВКЕ АППАРАТА

«Достал с чердака самогонный аппарат. Он у меня там полгода пролежал. Начал готовить к перегону. Продуть змеевик не получается – забит. Поехал в ближайший автосервис: там продули компрессором под давлением 3 атм. Из змеевика вылетело несколько мух. Хорошо, что продули. А то, если бы давление на плите подскочило, самогон бы на плиту потек… В общем, даже страшно представить. Перегонный куб у меня без клапана сброса давления».

Вторая перегонка с укреплением

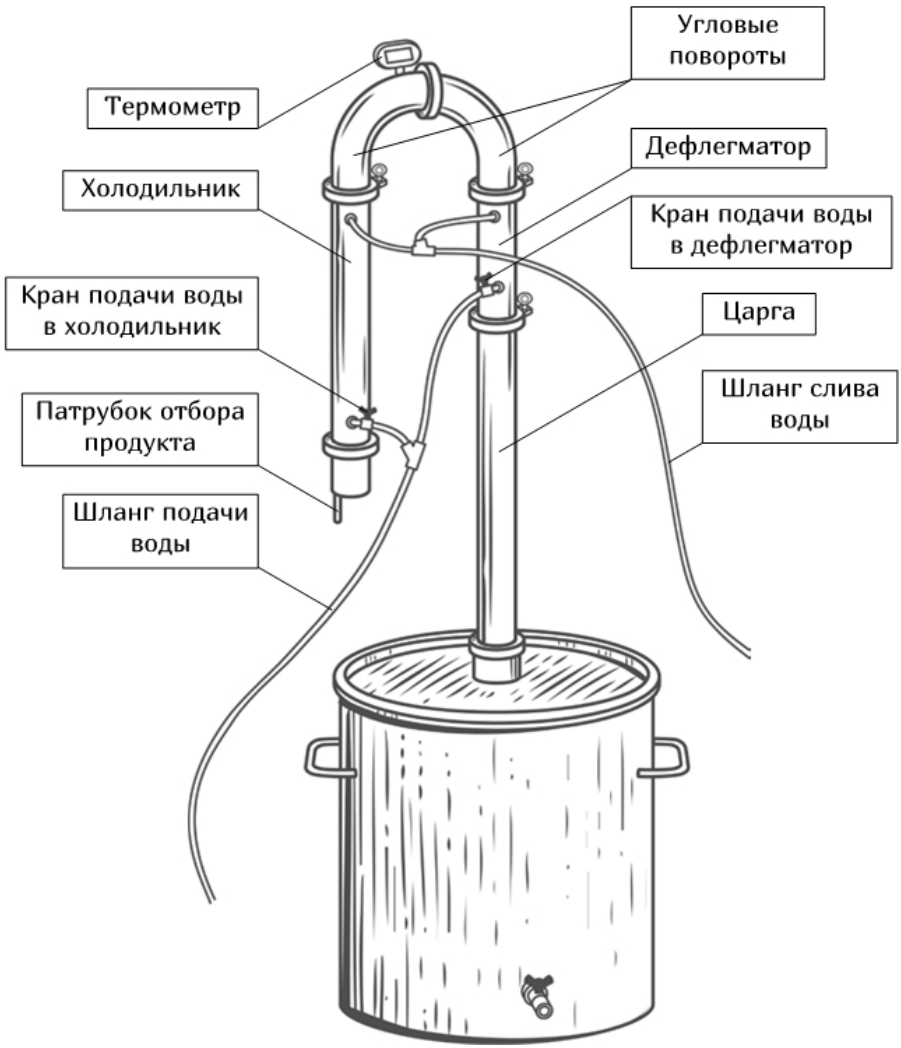


Рис. 3. Самогонный аппарат колонного типа с дефлегматором

Перегонка с дефлегматором. Теория

Начнем с теории.

Что такое дефлегматор? По сути, это мини-холодильник, который устанавливается на царгу до угловых поворотов.

На иллюстрации видно, как расположен дефлегматор.

На чем основана работа дефлегматора? На разности температуры кипения разных фракций спирта:

• «головы» (очень вредные фракции, по сути ацетон) – легкокипящие фракции, испаряются при температуре до 77 ˚С;

• «тело» (наш отбираемый продукт) – среднекипящие фракции, испаряются при температуре от 78 до 85 ˚С;

• «хвосты» (тоже вредные фракции, но не так, как «головы») начинают испаряться при 85 ˚С.

Наша задача – отделить «тело».

Как дефлегматор выполняет свою функцию? Если мы подаем в него воду, то дефлегматор охлаждает пары самогона. Значит, эти пары превращаются в жидкость и стекают обратно в бак, не пройдя угловые повороты и не достигнув холодильника.

Испаряясь и охлаждаясь многократно, пары в итоге выстраиваются в царге как бы в очередь: наверху, ближе к дефлегматору, – легкокипящие фракции («головы»), ниже – более тяжелые («тело», «хвосты»).

Если подача воды в дефлегматор полностью прекращается, то все пары спирта (по очереди) беспрепятственно проходят дальше и, охлаждаясь в холодильнике, стекают в нашу емкость для отбора готового продукта.

Если подача воды в дефлегматор закрывается не полностью, то часть паров (легкокипящие) будет проходить через дефлегматор в холодильник, а часть (тяжелые) – охлаждаться и стекать обратно в перегонный куб. Другими словами, мы получаем крепкий (до 94 %) и чистый продукт.

На этом и основан метод перегонки с укреплением и дефлегматором.

Переходим к практике.

Перегонка с дефлегматором. Практика

1. Заливаем спирт-сырец, разбавленный водой до спиртуозности 30 %, в перегонный куб, заполняя его максимум на 75 %. Собираем аппарат, как показано на рис. 3 (самогонный аппарат с дефлегматором). Ставим на плиту.

2. Подаем воду (краны дефлегматора и холодильника должны быть открыты) и дожидаемся, когда она начнет сливаться из шланга слива. Задача – проверить, нет ли подтеков: устранять течь лучше на холодном аппарате, чем на разогретом.

3. Включаем плиту на максимальную мощность.

4. При достижении температуры в кубе 50 °C перекрываем кран подачи воды в холодильник и полностью открываем кран подачи воды в дефлегматор.

5. При дальнейшем повышении температуры в кубе пары спирта начнут испаряться и подниматься по царге. Дойдя до дефлегматора, они охлаждаются и преобразуются в жидкость (флегму), которая стекает обратно в перегонный куб, где снова нагревается, превращается в пар и опять поднимается по царге. Таким образом, дефлегматор заставляет спирт и примеси многократно переходить из парообразного состояния в жидкое, а разогретый перегонный куб – наоборот, из жидкого в парообразное. Регулируется этот процесс уровнем нагрева куба: если пары начинают проходить дефлегматор, надо уменьшить нагрев.

РПН (регулярная проволочная насадка Панченкова), находящаяся в царге, удлиняет путь паров, поскольку они вынуждены огибать это препятствие и смачивать достаточно большую поверхность РПН. Это не позволяет флегме быстро достичь перегонного куба, что повышает разделяющую способность царги.

Таков процесс разогрева колонны, или, как говорят самогонщики, «колонна работает на себя». Он продолжается 15–20 минут. В итоге спирт разделяется на фракции: над царгой скапливаются легкокипящие фракции «головы», ниже – «тело», еще ниже, скорее, в кубе – «хвосты».

После того как колонна «поработала на себя», переходим непосредственно к перегонке.

6. Начинаем отбор «голов». Подаем воду в холодильник. Подачу воды в дефлегматор перекрываем и сразу потихоньку открываем. Именно ПОТИХОНЬКУ(!), никак иначе. Задача – добиться такого напора воды в дефлегматор, при котором «головы» из носика отбора капают со скоростью 2–3 капли в

секунду. Почему?

Отобранные «головы» освободили место в дефлегматоре, а значит, оно должно быть заполнено новой партией «голов». Соответственно:

• если прибавить напор в дефлегматор, он перестанет пропускать «головы»;

• если сильно убавить, то на место отобранных «голов» придет и «тело», а это потеря продукта.

В общем, отбираем «головы». Сколько? Об этом я уже рассказал выше.

Когда отобрали «головы», приступаем к отбору «тела», то есть непосредственно самогона.

7. Увеличиваем скорость отбора до максимальной, прибавляя мощность нагрева и (или) уменьшая подачу воды в дефлегматор.

Максимальной считается не мощность плиты, а мощность, которую может утилизировать холодильник аппарата. В идеале самогон из холодильника должен вытекать с температурой 20 ˚С.

Отсюда выводы:

• максимальная мощность отбора «тела» зависит от конструкции самогонного аппарата;

• максимальная мощность отбора «тела» не должна превышать флегмовое число. О том, что такое флегмовое число, рассказано ниже.

8. Через некоторое время температура в колонне стабилизируется. В идеале должно быть 77,8–78,6 ˚С. Но это в идеале. Температура зависит от атмосферного давления, а значит, и от местности, в которой вы находитесь, и от погодных условий. Ваша задача – запомнить (записать) данную температуру. Именно при ней будет отбираться основной продукт.

9. Когда прекращать отбор «тела»? На окончание отбора «тела» указывает падение скорости выхода готового продукта, после чего появляется несколько признаков. Как только заметили один из них, будьте готовы и прекращайте отбор. Вот эти признаки:

• температура в колонне поднялась до 85 ˚С;

• у готового продукта появился неприятный специфический запах «хвостов».

Заканчиваем отбор продукта.

10. Теперь вам решать, оставить «хвосты» в перегонном кубе и потом все вылить или увеличить нагрев и отобрать «хвосты» в отдельную тару, чтобы использовать их при следующей перегонке браги. Если вылить «хвосты» в брагу, они увеличат ее спиртуозность и полностью прекратят деятельность дрожжей.

Я полагаю, со второй перегонкой посредством дефлегматора разобрались. Остался один вопрос: что такое флегмовое число? Давайте выясним.

Что такое флегмовое число Я не буду приводить «заумные» научные определения, скажу коротко.

Флегмовое число – один из важнейших параметров, определяющих качество разделения спирта на фракции. Флегмовое число – это отношение возвращенных фракций к отобранным.

Теперь разберемся более конкретно. В дефлегматор поступает **пар** из перегонного куба, который в процессе перегонки разделяется на два потока. Один – **спирт –** проходит дефлегматор, попадает в холодильник и стекает в емкость отбора. Другой, состоящий из более тяжелокипящих фракций, охлаждается непосредственно в дефлегматоре и в качестве **возврата** (флегмы) снова попадает в перегонный куб. Отобразим сей факт на языке математики:

П – пар, С – спирт, В – возврат.

Значит:

П = С + В.

Теперь запишем флегмовое число (п. 2) на языке математики:

Ф = В / С,

где:

Ф – флегмовое число;

В – возврат (флегма);

С – отобранный спирт.

Теперь давайте опишем на языке математики процессы, которые происходят в колонне с дефлегматором.

• **«Колонна работает на себя»**, то есть весь пар (П) охлаждается в ней и возвращается в перегонный куб (В). Отобранного спирта (С) нет, значит, С = 0. Поэтому формула приобретает следующий вид:

Ф = В / 0,

то есть флегмовое число «стремится к бесконечности».

Как я уже говорил выше, колонна «работает на себя» около 15 минут.

• Если полностью отключить подачу воды в дефлегматор, формула приобретет иной вид:

Ф = 0 / С,

то есть флегмовое число равно «0». **Это процесс перегонки без укрепления, или классическая перегонка.** Другими словами, если вы делаете классическую перегонку, флегмовое число «по боку».

• Если подача воды в дефлегматор отключается частично, то

часть паров в виде спирта проходит в холодильник. Это уже **перегонка с укреплением,** и флегмовое число не равно 0 или бесконечности, а имеет конкретное значение, и оно давно вычислено:

$$Ф = В / С \geq 3.$$

Именно при таком флегмовом числе достигается наивысшая очистка спирта. **Другими словами, чтобы получить качественный спирт, необходимо из четырех частей, попавших в дефлегматор, отобрать одну часть, а три вернуть в перегонный куб.** Это и надо запомнить!

Вы, уважаемый читатель, можете сказать: «Позвольте! Как я увижу через царгу, дефлегматор, сколько флегмы возвращается? Я могу увидеть только, сколько самогона вытекает из холодильника! Даже если поставлю стеклянную царгу, как визуально посчитаю?»

Да, это сложно. Успокоить вас мне нечем. Нужно выработать «чутье» и получить опыт, который придет, когда вы сделаете несколько перегонок с укреплением. Другого выхода нет. Или есть? Переходим к следующему виду второй перегонки: к **перегонке с укреплением на аппарате, имеющем узел отбора по пару.**

Перегонка с узлом отбора по пару

На рис. 4 – самогонный аппарат, имеющий узел отбора по пару WEIN 5 PRO.

На первый взгляд, он экзотический и непонятный. Однако этот аппарат позволит вам практически с **математической точностью управлять флегмовым числом и никогда не выходить за его границы.**

Вся хитрость – в кране, которым снабжен узел отбора по пару. На рисунке видно, что это кран рычажного типа, а не барашковый, то есть вы всегда знаете, в каком положении находится кран и насколько он открыт. Кроме того, ход этого крана – всего 90 °. Крайнее верхнее положение – **кран полностью закрыт**, отбора продукта нет, вся флегма возвращается в перегонный куб, а **флегмовое число «стремится к бесконечности».** Крайнее нижнее положение – **кран полностью открыт, а флегмовое число (Ф) = 3.** Так спроектирован узел отбора по пару. Вы никогда не выйдете за границы флегмового числа! Сможете лишь регулировать его по своему усмотрению, находясь в рамках качественного отбора спирта.

Правда, здорово придумано?

Теперь несложно понять принцип работы этого самогонного аппарата.

Перегонный куб нагревается, пары спирта устремляются в царгу и проходят в узел отбора по пару. Далее:

• **если кран закрыт,** пары поступают в холодильник, где, охлаждаясь, переходят в жидкое состояние и, стекая по холодильнику, снова попадают в узел отбора, где поступают в трубку возврата флегмы, из которой вытекают обратно в царгу и перегонный куб. Колонна «работает на себя»;

• **если кран открыт частично или полностью,** пройдя царгу, пары разделяются: **одна часть** через открытый кран попадает в доохладитель и далее в емкость отбора готового продукта, а **три части** повторяют путь, описанный выше.

Согласитесь, «просто, как все гениальное».

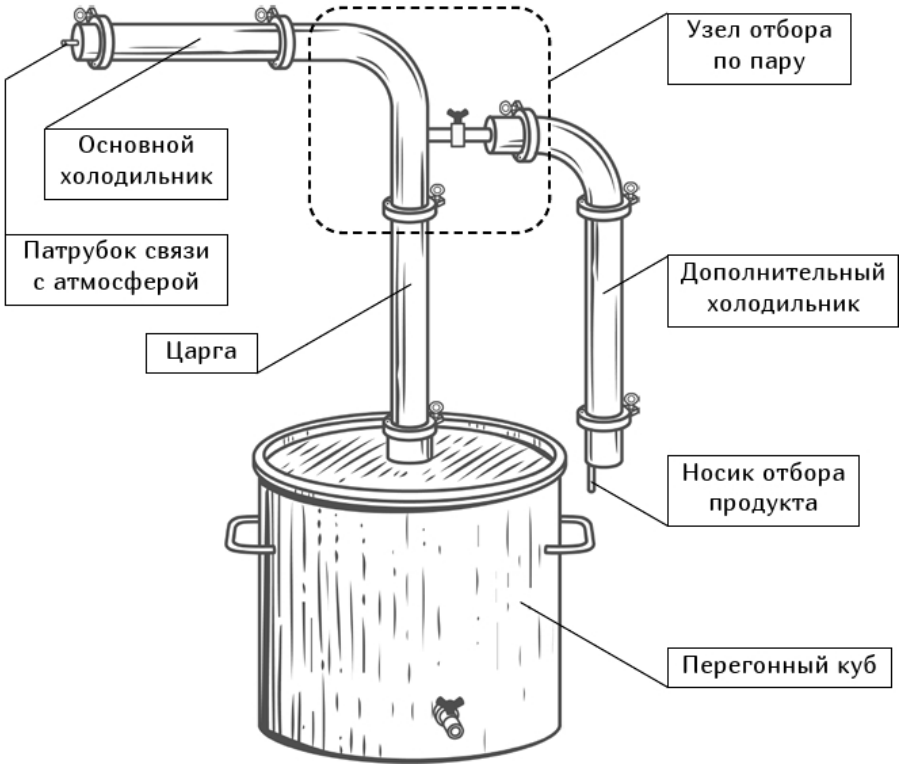


Рис. 4. Самогонный аппарат с узлом отбора по пару

Теперь, зная эти принципы, **вы легко осуществите перегонку с узлом отбора по пару**, ибо она точно такая же, как перегонка с дефлегматором, описанная выше. Просто регулировка осуществляется с помощью крана в узле отбора, а не крана для подачи воды в дефлегматор.

В настоящее время производители выпускают узлы отбора по жидкости, по пару, а также узлы отбора по пару и жидкости. Последний мне особенно нравится. Очень удобно отбирать «головы» каплями, используя функцию по жидкости, а при отборе «тела» переходить на отбор по пару, зная, что флегмовое число будет точно выдержано. Примером такого аппарата является WEIN 6 PRO, который продается в интернет-магазинах «Русская Дымка» и «Колба». **Кстати, на момент работы над этой книгой на все покупки (от самогонных аппаратов до мелочевки) в этих магазинах действует промокод SAMOGON67, дающий скидку 3 %.** Пишется он латинскими заглавными буквами, без пробелов. Подчеркну: скидка действует на любой товар. Так что используйте!

Третья перегонка

Третья перегонка в основном производится для получения ароматных домашних водок, или, говоря современным языком, мацератов. Производится эта перегонка почти так же, как и первая в режиме Pot Still. Это самая простая и быстрая перегонка, однако процесс имеет свои особенности. Давайте разбираться.

1. В третью перегонку, как правило, отправляют настой самогона на каких-либо ингредиентах – для получения ароматной прозрачной водки со вкусом и запахом. Соответственно, задача состоит в том, чтобы сохранить все ароматы. Другими словами, царга, СПН и т. д. не нужны, поэтому аппарат собираем в режиме Pot Still, как показано на рис. 2.

2. Перед заливкой в перегонный куб настой разбавляется водой и сохраняет все ингредиенты. Пропорции: на 1 л настоя берем 2 л воды (более подробно о приготовлении домашних водок рассказано в главе «Домашние водки»).

3. Нагрев осуществляется на индукционной или газовой (электрической) плите. Если использовать перегонный куб с ТЭН, ингредиенты пригорят к ТЭН и испортят водку. Кроме того, придется промывать куб и очищать пригар. Поэтому в данном случае необходимо использовать фальшдно, которое защитит ТЭН от соприкосновения с мелкой взвесью. Сам ТЭН должен иметь терморегулятор, который следует использовать на средней мощности.

4. Разогреваем перегонный куб до 50 °С, убавляем мощность и отбираем «головы». Да-да, несмотря на то что это третья перегонка, «головы» присутствуют, правда, уже в минимальном количестве. Отбираем «головы» из расчета 10–20 мл на каждый литр 40 %-ного дистиллята, залитого в перегонный куб. Скорость отбора – 2–3 капли в секунду.

5. После отбора «голов» прибавляем мощность и отбираем «тело». Процесс продолжается до момента, когда **крепость всего отобранного дистиллята не приблизится к 40 % спиртуозности.** Это важно!

Подчеркиваю: *«всего отобранного дистиллята»,* а не *«крепость в струе»,* как было в первой перегонке. После **третьей перегонки полученный продукт не разбавляется водой из-за большой** вероятности опалесценции (помутнения раствора). Поэтому необходимо сразу, уже во время перегонки, получить питьевую крепость. Что такое опалесценция, я расскажу далее.

6. После отбора «тела» можно поставить другую емкость и отобрать «хвосты», но, на мой взгляд, это экономически невыгодно.

Вот и все. Третья перегонка закончена – вы получили ароматную водочку. Теперь поговорим об опалесценции.

Опалесценция. Как ее не допустить и как с ней бороться

Как я уже сказал, опалесценция – это помутнение раствора. Дело в том, что в результате первой и второй перегонки мы получаем спирт, включающий в себя только спиртовые фракции. А после третьей – ароматный спирт, в котором есть ароматические масла и микроэлементы.

Пока у спирта высокая крепость, молекулы ароматов связаны с молекулами спирта, и напиток остается прозрачным. Если в этот раствор добавить воду, ее молекулы начнут связываться с молекулами спирта, вытесняя ароматные молекулы, которые будут «освобождаться», уходя «в свободное плавание». Мы при этом увидим помутнение раствора.

Как правило, помутнение происходит при падении спиртуозности ниже 40 %, иногда раньше. Отсюда две рекомендации, касающиеся получения ароматных водок.

Как не допустить опалесценции:

• прекращать отбор, когда крепость общего объема отобранного напитка приблизилась к 40 % спиртуозности;

• полученный продукт не разбавлять водой.

Как бороться с опалесценцией: поняв причины этого явления, я полагаю, вы уже знаете ответ – нужно повысить крепость раствора, то есть добавить более крепкий дистиллят.

Рецепты домашнего коньяка

За время существования моего YouTube-канала зрители много раз писали мне по поводу рецептов домашнего коньяка. Смысл их посланий был один и тот же – это не коньяк и как можно его так называть. Давайте разбираться.

Домашний коньяк – алкогольный напиток, по сути являющийся обычной настойкой, приготовленной на основе самогона, водки, спирта и напоминающей коньяк по цвету, а иногда и по вкусу. Настоящий коньяк готовится из виноградного спирта и по соответствующей технологии. Сейчас речь не об этом.

Популярность коньяка не давала покоя многим домашним винокурам, они всячески старались приготовить элитный напиток дома.

Я, например, впервые увидел его в 1981 году в одной из деревень Белоруссии. Хозяйка выставила на стол бутыль с напитком светло-коричневого цвета и предложила: «Отведайте моего домашнего коньячку!»

В общем, в СССР народ придумал множество рецептов для домашнего коньяка. Один из самых известных – «Коньяк по-латгальски» (из Латвии). Поэтому я решил вывести эти рецепты в отдельную главу своей книги. И предлагаю вам: «Отведайте своего домашнего коньячку!» Пусть это не настоящий коньяк из французской провинции, но удовольствие он доставит.

И не забудьте налить домашний коньяк в коньячную бутылку, прежде чем поставить его на стол. Эта хитрость настроит ваших гостей на нужную волну и усилит впечатление.

Для начала поговорим о наиболее популярных ингредиентах для настаивания – дубовой щепе (чипсах) и дубовой бочке. Не хочу, чтобы отсутствие этих знаний привело вас к разочарованию.

О дубовой щепе (чипсах). Что нужно знать

Домашний коньяк похож на настоящий, потому что настаивается на том же ингредиенте, что и оригинал, – на дубе. Кроме того, щепа не только наполняет самогон разными природными ароматическими соединениями, но и дополнительно очищает его.

Сам рецепт строго назвать рецептом язык не поворачивается: все слишком просто. Заливаем самогоном дубовую щепу, настаиваем, фильтруем и отправляем на «отдых». Готово!

Однако есть подводные камни, о которых я хочу рассказать. Дело в том, что не любая дубовая щепа предназначена для напитков. Я пару раз покупал щепу в интернет-магазинах, настаивал… Получалась полная ерунда, или «плинтусовка», как ее называют самогонщики со стажем. Чтобы не повторить моих ошибок, знайте:

• щепа бывает разной формы – чипсы, квадратики, брусочки, дощечки и т. д. Чипсы можно использовать один раз, все остальные два-три раза. Точнее можно узнать у продавца;

• щепа имеет три степени обжарки – слабую, среднюю, сильную. Это влияет на время настаивания, которое тоже следует уточнять у продавца;

• щепа может пропитываться разными ингредиентами, которые придают напитку дополнительный привкус, а иногда – полностью его меняют. Например, если настаивать самогон на щепе, пропитанной хересом, вы получите отличный напиток. Однако он будет похож скорее на бренди, чем на коньяк. Так что прежде чем покупать щепу, уточните у продавца ее вкусовые характеристики;

• щепу для использования в винокурении производят в основном из кавказского скального дуба, французского и американского белого дуба. Их преимущество перед другими видами – это природный запас ароматических веществ, который создает изысканную органолептику напитка. Не буду подробно рассказывать, как происходит отбор деревьев и подготовка древесины (терруарной сушкой, термической обработкой и т. д.). Важно, что в итоге в магазине появляются дубовые чипсы (щепа) для настаивания вашего самогона.

Есть еще дуб черешчатый (равнинный). Как правило, особой ценности он не представляет. Из его древесины делают щепу для копчения. Зато дуб черешчатый в несколько раз дешевле. Здесь кроется еще один подводный камень, даже целый булыжник. Обратимся к фактам.

Факт нулевой. В конце XX века в СССР (России) и во Франции начались исследования дубовой щепы с целью получить напиток, по своим характеристикам близкий к коньяку, только с использованием не бочек, а щепы.

И в России, и во Франции разработали почти одинаковые методики. Однако…

Факт первый. В 2005 году во Франции был принят техрегламент на дубовые инфузионные элементы. В 2009 году похожие документы утвердили в других странах ЕС (CEE № 605/2009). В России техрегламент так и не приняли. Другими словами, ни стандартов (ГОСТов), ни ТУ у нас до сих пор нет.

Факт второй. Во время работы над книгой я посмотрел примерную цену на «щепу дубовую для самогоноварения» и «щепу дубовую для копчения».

Вот результат:

• для самогоноварения – 110 руб. за 60 г;

• для копчения – 90 руб. за 400 г.

Это значит, что, купив 400 г щепы для копчения за 90 руб., можно обжарить ее в «домашних условиях» и продать уже за 732 руб., то есть в восемь раз дороже. Это информация к размышлению. А почему бы и нет? ГОСТа ведь нет.

Факт третий. Определить в домашних условиях, из какого дуба сделаны обжаренные дубовые чипсы, невозможно.

Факт четвертый. Один из производителей дубовой щепы для самогона (именно производителей, а не продавцов) сказал мне, что, по оценкам их компании, 80 % щепы для напитков (кубиков, палочек и т. п.) на российском рынке – щепа для копчения и исключительно «народное творчество» в промышленных масштабах. Я, кстати, видел в одном интернет-магазине товар с потрясающим названием *«Щепа дубовая для копчения и напитков».* А чему, собственно, удивляться?!

О дубовой бочке. Что нужно знать

Дубовую бочку считают чуть ли не основным аксессуаром самогонщика. **Действительно, качественная дубовая бочка дает восхитительный коньячный (или вискарный) вкус напитку.** Приобретать ее или нет, решать вам, но не поддавайтесь на рекламу, не соответствующую действительности. Я не раз слышал от продавцов, которые продают бочки по «заранее завышенным» ценам, что **«бочка прослужит 30 лет».** По-моему, даже в интернете встречал подобную рекламу. В этой главе мы поговорим о бочках и разберемся, сколько они способны прослужить и сколько по времени следует настаивать самогон в бочках разного размера.

Дубовая бочка. Общие данные

В конце XX века в России провели исследования дубовых бочек и дубовой щепы. Многие результаты вошли в литературу по технологии настаивания, технологии обработки дуба и т. д.

Сейчас полученные выводы можно встретить на сайтах, посвященных винокурению. Вот некоторые из них.

1. Во время настаивания дистиллят может проникнуть в древесину на глубину до 4 мм. Не больше.

2. Соответственно, срок службы бочки исчисляется количеством партий дистиллята (количеством заливок). Как правило, это 5–7 партий (заливок). И при первой заливке дистиллят получит от бочки максимальное количество веществ, при последней – минимальное.

3. Дубовая бочка все время должна быть наполненной. Длительное хранение в пустом состоянии приведет к рассыханию и, как следствие, к протечкам.

4. Время выдержки зависит от объема бочки, цитирую: *«Объем бочки, и за сколько дней достигается 12-месячная выдержка напитка в эталонной 200-литровой бочке:*

- *1 л – 58 дней;*
- *2 л – 80 дней;*
- *3 л – 90 дней;*
- *5 л – 105 дней;*
- *10 л – 134 дня;*
- *20 л – 173 дня;*
- *200 л – 365 дней».*

Дубовая бочка. Подсчеты

1. Если вы хотите получить напиток с эталонной выдержкой 12 месяцев и располагаете 10-литровой бочкой, необходимо выдержать его 134 дня, а потом залить новый дистиллят. Так можно делать не более семи раз. Это значит: 134 × 7 = 938 дней (2,5 года). И все, ресурс бочки израсходован.

2. Если вы хотите получить напиток с эталонной выдержкой 5 лет (очень сомневаюсь, что вы этого захотите) и располагаете 10-литровой бочкой, необходимо выдержать его 134 × 5 = 670 дней (1 год 9 месяцев), а потом залить новый дистиллят. Так можно делать не более семи раз. Это значит: 670 × 7 = 4690 дней (почти 13 лет). И все, ресурс бочки израсходован; 13 лет – далеко не 30 лет.

Восстановление дубовой бочки

Исходя из перечисленных фактов, можно сделать вывод, что 10-литровая бочка прослужит максимум 13 лет. А как же 30? После того как бочка израсходовала свой ресурс, ее можно восстановить. Есть несколько способов, я расскажу о двух.

Первый способ. Бочку разбираем, с ее внутренней поверхности стесываем несколько миллиметров, затем бочку снова собираем. Не думаю, что подавляющее большинство читателей займутся подобным.

Второй способ по сути не является восстановлением бочки, зато достаточно простой. Покупаем дубовые палочки, закрепляем их на проволоке и проволоку закручиваем в спираль. Эту конструкцию через отверстие опускаем в бочку. Верхний конец проволоки закрепляем на внешней стороне бочки. Быстро и практично! Конечно, в данном случае аромат будут давать дубовые палочки, а не сама бочка, исполняющая роль тары. Зато остается подсчитать нужное количество дубовых палочек и покупать их по мере необходимости.

Может ли бочка прослужить 30 лет? Выводы

1. Утверждение, что дубовая бочка прослужит 30 лет, – не обман и не развод. Подвох в другом.

2. Скорее всего, бочка выработает свой ресурс гораздо раньше 10 лет. После чего вам предстоит сделать выбор:

• либо проводить восстановительные работы (и не один раз);

• либо использовать бочку просто в качестве емкости для хранения напитков. Тогда она прослужит не только 30 лет, а, возможно, больше. Однако напитки вряд ли получат вкус, ради

которого бочка приобреталась.

Дубовая щепа и дубовая бочка. Вопрос – ответ

(Компания «Майкопский бондарь»)

У меня была возможность задать несколько вопросов непосредственно сотруднику компании по производству бочек и щепы. Вот мои вопросы и его ответы.

Вопрос

Что такое терруарная сушка?

Ответ

Это сушка (созревание) древесины под открытым небом. Дубовые заготовки (закладная клепка) складируются в штабелях на открытых площадках от 18 до 36 месяцев.

В течение первых одной-двух недель поверхность древесины заселяют грибки-микромицеты. Со временем, активно размножаясь, они проникают вглубь древесины, в несколько раз увеличивая природные запасы виски-лактонов, сиреневого альдегида, ванилина и других ароматических соединений. Именно эти ароматические компоненты придают напитку благородный вкус. При этом концентрация фенольных соединений уменьшается, а естественные осадки снижают количество дубильных веществ.

Вопрос

Что дает термическая обработка (обжарка) дубовой древесины?

Ответ

Благодаря ей в несколько раз увеличивается концентрация сиреневого альдегида. Такая обработка проводится при определенной температуре и в течение конкретного временного промежутка.

Вопрос

Каковы основные различия щепы для копчения и щепы для напитков?

Ответ

Щепа для копчения производится из черешчатого (равнинного) дуба, древесина которого имеет более низкий природный запас ароматических соединений. Кроме того, его не сушат под открытым небом, а сразу, сырым, отправляют в производство. Соответственно, и без того слабый запас ароматических соединений не увеличивается под воздействием грибков-микромицетов.

В древесине сырого дуба много дубильных веществ, которые

сообщат напитку вкус «плинтусовки». Соответственно, возникает необходимость эту древесину вымачивать, варить, кипятить и т. д.

При производстве щепы для копчения часто используют заболонь (часть дерева между стволом и корой), где могут попасться участки больной древесины. В случае с копчением это не проблема, а для напитков – беда.

Вопрос

Для настаивания коньяка бочку из кавказского дуба какой поджарки лучше использовать?

Ответ

Если ориентироваться на официальную технологию, то бочка должна быть с так называемым технологическим обжигом. Он появляется в больших (225–600 л) бочках в процессе производства. Фактически это бочка с ОЧЕНЬ СЛАБЫМ обжигом. При производстве методом закладной клепки (коньяки до 3 лет, ординарные) клепка используется без обжига. Но для производства в домашних условиях вполне можно брать древесину среднего обжига.

Вопрос

Как узнать, какая поджарка у бочки?

Ответ

Спросить у продавца. Кроме того, можно проверить следующим образом: если при сливании первой заливки в воде присутствуют мелкие угольки, скорее всего, это сильный обжиг; если их нет – средний. Но это очень примерно.

Вопрос

Что такое вощение бочки?

Ответ

Покрытие бочки воском.

Вопрос

Вощение – обязательный процесс? Ведь в квартире влажность невысокая. Это в подвалах и на балконе она большая. Можно ли обойтись без вощения?

Ответ

Вощение бочки делается для снижения «доли ангелов» и не зависит от уровня влажности в помещении. И вощеную бочку лучше не держать пустой. В принципе, можно обойтись и без вощения.

Вопрос

Что такое «доля ангелов»?

Ответ

Это процент испарения напитка из бочки через древесину в процессе выдержки. Исчисляется в процентах в год. Зависит от

крепости напитка (вино или крепкий алкоголь) и условий хранения. В случае с большими бочками норма для вин – 1–2 % в год, для крепкого алкоголя – 3–7 % в год. В бочках маленьких объемов норма может достигать 10–30 % в год, потому что в них больше площадь контакта, то есть на 1 л напитка больше площадь испарения.

Вопрос

Можно ли добавлять в бочку объем, «изъятый ангелами»?

Ответ

Да, конечно.

Вопрос

После настаивания в бочке, предположим, 6–9 месяцев и переливания в стеклянную тару сколько времени нужно дать коньяку, чтобы он «дошел»?

Ответ

Если ориентироваться на производственный стандарт, то обычно после перегонки, слива с бочки и купажирования дают «отдохнуть» 1–2 недели. Но если дать постоять дольше, то вкус лучше.

Вопрос

Можно ли к «кавказской» бочке добавить дубовые бруски из Франции? Не возникнет ли противоречие во вкусе? Когда и как это сделать?

Ответ

Можно добавить, но это – дело вкуса. Понравится ли вам, неизвестно, а себестоимость напитка будет дороже. Противоречия во вкусе не будет, но он изменится. Обычно в бочку закладывают бруски после того, как она истощилась, то есть для регенерации. В остальных случаях это лишено смысла.

Вопрос

Сколько служит дубовая бочка?

Ответ

Дубовая бочка сможет «приготовить» не более 5–7 партий напитка. Все зависит от качества дуба. При этом с каждой новой партией срок выдержки необходимо увеличивать. При первом заливе дистиллят получит максимальное количество веществ от бочки, при последнем – минимальное. После этого бочку можно использовать в качестве емкости для хранения самогона либо приобрести набор сегментов для регенерации, который представляет собой дубовые бруски, соединенные бечевой.

Вопрос

Можно ли хранить бочку пустой?

Ответ

Дубовая бочка должна быть наполнена постоянно.

Долговременное хранение в пустом состоянии приведет к рассыханию и, как следствие, к протечкам.

Чтобы узнать истину, я провел эксперимент по сравнению дубовой щепы, пропитанной хересом, и обычной, обжаренной. Результаты:

• щепа, пропитанная хересом, придала напитку вкус бренди с интересными нотками. Могу предположить, что этот напиток напоминает испанский бренди. Именно «могу предположить», так как оригинальный напиток я не пробовал;

• щепа обычная сильной обжарки придала напитку знакомый коньячный вкус весьма высокого качества.

На этом я не успокоился и часть щепы (кавказского хересного дуба и дуба сильной обжарки) отправил посылкой своему другу (ник *KapitenFlint)* в Финляндию с просьбой провести аналогичный эксперимент на свое усмотрение. Он провел потрясающее исследование, с результатами которого я советую ознакомиться.

Независимый эксперимент по дубовой щепе

Итак, *KapitenFlint* провел свой эксперимент. Что он сделал?

Во время поездки в Эстонию он взял щепу черешчатого эстонского дуба из ближайшего парка и обжарил ее (по утверждению старожилов, дуб возрастом более 350 лет и «помнит» Петра I).

После этого *KapitenFlint* взял «хересную» щепу кавказского дуба и щепу кавказского дуба сильной обжарки. Образцы каждой положил в соответствующую банку и залил самогоном крепостью 42 %. Вот что получилось (цитирую *KapitenFlint*):

«Поставил три щепы дуба на две недели. Два раза в неделю нагнетал в каждую банку воздух аквариумным компрессором в течение 10 минут. В итоге…

Эстонский черешчатый дуб. *Запах* легкий, отдаленно напоминающий коньячный. *Вкус* легкий коньячный, маловато ароматов. Напоминает коньяк, в котором чего-то не хватает.

Дубовая хересная щепа. *Запах* более насыщенный. *Вкус* с нотками фруктов. Напоминает коньяк класса VS. Это уже можно смаковать.

Дубовая щепа сильной обжарки. *Запах* коньячный. *Вкус* сложный в сочетании с запахом. Вариант получился скорее класса XO. Действительно очень впечатляюще! […] Пьется мягко и приятно. Разумеется, нет виноградной нотки. Но я считаю, что на сахарном самогоне результат получился очень и очень достойный, несмотря на то что все сделано на щепе и в бутылках. Продолжу “баловаться” коньяком, не забывая о настойках».

Какие выводы следуют из всего вышесказанного.

• Если вы хотите заняться «народным творчеством», к которому лично я испытываю большое уважение, знайте, что оно порождает массу новых интересных рецептов. Для этого не нужно обращаться в магазин по самогоноварению и покупать дубовые чипсы за большие деньги. Достаточно купить в хозяйственном магазине щепу для копчения или прогуляться по ближайшей дубовой роще. В итоге, возможно, вы получите интересный напиток. Но явно не домашний коньяк.

• Если вы уже приобретали щепу у какого-то продавца и вас устраивает качество получаемого напитка, нет смысла менять поставщика столь «щекотливого» товара.

• Если два первых пункта не для вас, сообщаю, где я сам покупаю дубовую щепу для самогона: https://bochka01.ru/shepa/.

Надеюсь, у вас получится напиток, который украсит праздничный стол.

Теперь переходим непосредственно к рецептам.

Домашний коньяк по-быстрому

(от KapitenFlint)

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 60 % – 700 мл;*
- *вода (кипяток) – 360 мл;*
- *кора (щепа) дуба – 1 ст. ложка;*
- *гвоздика – 2 шт.;*
- *ванильный сахар – 10 г;*
- *фруктоза (сахарный песок) – 1 ч. ложка.*

Приготовление

1. Залить воду в термос и добавить все ингредиенты, кроме сахара и самогона. Дать настояться 2–3 часа.

2. Перелить настой в банку, добавить сахар и самогон. Дать настояться до полного растворения сахара.

3. Профильтровать через ватный фильтр, разлить по бутылкам.

Быстрый коньяк готов!

Получается настойка с коньячным цветом и запахом.

Вкус терпкий, сладковатый, коньячный.

Домашний коньяк вишневый

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 2 л;*

• *перегородки грецкого ореха – 2 ст. ложки;*

• *вишня сушеная – 1 горсть;*

• *фруктоза – 2 ст. ложки.*

Приготовление

1. Перегородки грецкого ореха залить кипятком и дать постоять 2 минуты. Воду слить через сито.

2. Все ингредиенты, кроме фруктозы, положить в банку и залить самогоном.

3. Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первую неделю периодически встряхивать.

4. Профильтровать, добавить фруктозу и встряхнуть банку до полного растворения фруктозы.

5. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» на 2 недели в темное прохладное место. Выдержка приветствуется.

Домашний коньяк мятный

(от Dimon Nik)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % (в оригинале – 50 %, выбирайте) – 3 л;*

• *щепа дубовая сильной обжарки, бруски по 10 см – 3–4 шт.;*

• *мята – 3–4 веточки;*

• *сахарный песок – 3 ст. ложки.*

Приготовление

1. Положить в самогон все ингредиенты.

2. Настаивать в темном теплом месте 2–3 недели. Первые дни взбалтывать банку, чтобы сахар полностью растворился.

3. Профильтровать и разлить по бутылкам.

4. Поставить на «отдых» в темное прохладное место на 3–7 дней. Выдержка – приветствуется.

Домашний коньяк по-латгальски (вариант 1)

(от латгальского хуторянина)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % – 3 л;*
• *гвоздика – 3–4 шт.;*
• *мускатный орех – 0,5 г (максимум);*
• *кориандр молотый – на кончике ножа;*
• *кора дуба – 2 ст. ложки;*
• *сахарный сироп – 3 ст. ложки.*

Приготовление

1. Все сухие ингредиенты высыпать в самогон.

2. Настаивать 14 дней.

3. Настой профильтровать и разлить по бутылкам.

4. Дать отстояться в темном прохладном месте от 1 месяца. Выдержка приветствуется.

Настойка получается коньячного цвета, почти без запаха. Несмотря на крепость 50 %, пьется легко. Вкус приятный, букетный.

Домашний коньяк по-латгальски (вариант 2)

(от Александра Фатеева)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % – 0,8 л;*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *мускатный орех – на кончике ножа;*
• *кориандр – на кончике ножа;*
• *дубовые чипсы сильной обжарки – 1/2 ч. ложки;*
• *вода – 100 мл;*
• *сахарный сироп – 100 мл.*

Приготовление

1. Все сухие ингредиенты высыпать в самогон.
2. Настаивать 10 дней.
3. Приготовить сахарный сироп 1:1, то есть на 1 л воды – 1 кг сахара (воду разогреть на плите, добавить сахар; размешивать до полного растворения сахара, остудить).
4. В банку залить воду, потом сахарный сироп.
5. Настой профильтровать и вылить в банку с водой и сиропом.
6. Перемешать и разлить по бутылкам. Дать отстояться 7 дней. Настойка получается солнечного цвета, с букетным запахом.

Вкус сладковатый, приятный. Ни один из ингредиентов не занимает доминирующее положение.

Домашний коньяк «Улетный»

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 3 л;*
• *дубовая кора – 2 ст. ложки;*
• *сахарный песок – 3 ст. ложки;*
• *сода – 1 ч. ложка;*
• *лимонная кислота – 1/4 ч. ложки (можно заменить ломтиком лимона);*
• *кориандр молотый – 1/4 ч. ложки;*
• *ванилин – на кончике ножа;*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *корица – кусочек с ноготь большого пальца.*

Приготовление

1. В банку с самогоном всыпать дубовую кору.
2. Настаивать 2 недели, периодически встряхивая. Затем слить с осадка и профильтровать через ватный фильтр.
3. Добавить остальные ингредиенты.
4. Настаивать еще 2 недели, периодически встряхивая.
5. Профильтровать и разлить по бутылкам. Дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 7 дней. Выдержка до 6 месяцев приветствуется.

Домашний коньяк (рецепт 1)

Ингредиенты:

• *дубовые чипсы сильной обжарки – 1 ч. ложка;*
• *самогон крепостью 50 % – 0,8 л;*
• *вода – 150 мл;*
• *сахарный сироп – 50 мл;*
• *гвоздика – 1 шт.,*
• *душистый перец горошком – 1 шт.*

Приготовление

1. Положить все сухие ингредиенты в банку с самогоном.
2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первые три дня встряхивать 2–3 раза в сутки.
3. Приготовить сахарный сироп 1:1, то есть на 1 л воды – 1 кг сахара (воду разогреть на плите и добавить сахар; размешивать

до полного растворения сахара, остудить).

4. Профильтровать настой через ватный фильтр.

5. В банку налить воду, сироп, настой. Размешать и разлить по бутылкам.

6. Дать «отдохнуть» настойке 7 дней в прохладном темном месте.

Напиток имеет желтоватый цвет и легкий коньячный запах. Вкус легкий, коньячный.

Домашний коньяк (рецепт 2)

(от A. Whab)

Ингредиенты:

• *самогон, водка, спирт крепостью 45 % (я использовал 42 %, можно и 40 %) – 1 л;*

• *изюм – 20 шт.;*

• *чай черный – 1 ч. ложка;*

• *сахарный песок – 2 ст. ложки;*

• *лавровый лист – 2 шт.;*

• *черный перец горошком – 14 шт.;*

• *ванилин – на кончике ножа.*

Приготовление

1. Положить все ингредиенты в самогон (водку).

2. Настаивать 5 дней.

3. Процедить и разлить по бутылкам.

4. Получается настойка желтого цвета, с запахом изюма и ванили. Вкус приятный, сладковато-пряный.

Домашний коньяк (рецепт 3)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % – 0,8 л;*
• *вода – 0,1 л;*
• *сахарный сироп – 0,1 л;*
• *чай черный байховый – 1/2 ст. ложки;*
• *лавровый лист – 1 шт.;*
• *перец черный горошком – 3 шт.;*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *цедра апельсина – с 2 шт.;*
• *зверобой – 1 веточка.*

Приготовление

1. Сложить все сухие ингредиенты в банку с самогоном.
2. Настаивать 7 дней в темном теплом месте.
3. Приготовить сахарный сироп 1:1, то есть на 1 л воды – 1 кг сахара (воду разогреть на плите и добавить сахар; размешивать до полного растворения сахара, остудить).
4. Профильтровать настой через ватный фильтр.
5. В банку налить воду, сахарный сироп и настой.
6. Размешать и разлить по бутылкам.
7. Настаивать еще 7 дней в темном прохладном месте.

Настойка имеет золотистый цвет и приятный травянистый запах. Вкус интересный, состоит из «наслоения» вкусов перца, апельсина и зверобоя. Однако коньячного вкуса нет.

Домашний коньяк (рецепт 4)

(от Сергея О.)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *дубовая кора – 1 ст. ложка;*
• *корень имбиря размельченный – 1 ст. ложка;*
• *миндальный орех размельченный – 6 шт.;*
• *чернослив разрезанный, без косточек – 6 шт.*

Приготовление

1. Все ингредиенты положить в банку и залить самогоном.
2. Настаивать 7 дней в темном теплом месте.

3. Через 7 дней снять пробу и при необходимости по вкусу добавить сахар. Оставить еще на 7 дней.

4. Профильтровать, разлить по бутылкам и дать отстояться 7 дней в прохладном темном месте.

Настойка имеет коньячный цвет и букетный коньячный вкус.

Домашний коньяк (рецепт 5)

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 2 л;*
- *апельсины – 4 шт.;*
- *чай черный байховый – 1 ч. ложка;*
- *лавровый лист – 2 шт.;*
- *перец черный горошком – 4 шт.;*
- *гвоздика – 2 шт.;*
- *сахарный песок – 1 ст. ложка.*

Приготовление

1. С апельсинов снять цедру и мелко ее нарезать.

2. Все ингредиенты, кроме сахара, положить в банку и залить самогоном (водкой).

3. Сахар поджарить на сковороде до состояния карамели и добавить в настой.

4. Выдержать банку с настоем в темном теплом месте 10 дней.

5. Профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

Домашний коньяк (рецепт 6)

Ингредиенты:

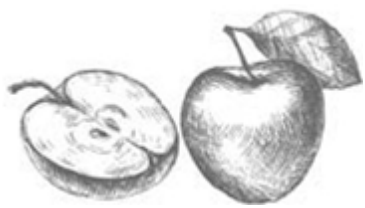
• *самогон крепостью 43 % – 1 л;*
• *дубовые чипсы – 3 г;*
• *корица – 1 г;*
• *сушеная вишня – 30 г;*
• *изюм – 30 г;*
• *декстроза – 3–5 г.*

Приготовление

1. Все ингредиенты положить в банку и залить самогоном.
2. Настаивать 5–7 дней, периодически встряхивая.
3. Профильтровать через ватный фильтр, дать «отдохнуть» 7 дней в темном прохладном месте.

Кальвадос – яблочный домашний коньяк

Это самая простая имитация кальвадоса в домашних условиях.



Ингредиенты:

• *яблоки (средние) – 3 шт.;*
• *сахарный песок – 50 г;*
• *самогон (фруктовый или сахарный) крепостью 50 % – 1 л;*
• *дубовые чипсы сильной обжарки – 5–7 г.*

Приготовление

1. Яблоки нарезать и удалить сердцевину.
2. Сложить яблоки в банку и посыпать сахарам. Встряхнуть банку и оставить в покое на 2 часа для выделения сока.
3. Добавить в банку дубовые чипсы и самогон, закрыть

герметично крышкой и поставить в теплое темное место на 2 недели.

4. Профильтровать настой, разлить по бутылкам, укупорить и поставить в прохладное темное место на 7 дней.

Домашний кальвадос готов!

Рецепты настоек

Домашние настойки – это алкогольные напитки, приготовленные путем настаивания на самогоне, водке, спирте растительного сырья: фруктов, ягод, трав, специй, орехов и т. п. Сырье используется как в свежем, так и в высушенном виде.

Настаивание длится от десяти дней до полутора месяцев. Этого времени хватает, чтобы биологически активные вещества и эфирные масла перешли в спирт. Настаивание лучше проводить в темном теплом месте (прикроватная тумбочка подойдет). Первые несколько дней нужно встряхивать емкость.

Есть и ускоренная технология приготовления настоек – путем нагревания на водяной бане. Такие настойки называют «скороспелыми».

Настойки делятся на горькие (приготовлены без добавления сахара), полусладкие и сладкие (приготовлены с добавлением сахара). Существует правило: чем выше крепость настойки, тем меньше должно быть сахара.

В противном случае появляется риск очень большой нагрузки на поджелудочную железу и сердечно-сосудистую систему. Честно говоря, я – любитель добавлять в настойки небольшое количество сахара. На мой взгляд, он более полно раскрывает вкусовую гамму напитка, а сам вкус становится ярче. Попробуйте! Возьмите пол-литровую бутылку любой настойки, добавьте туда через воронку одну чайную ложку сахарного песка, взболтайте. Когда сахар растворится, можно употреблять.

Крепость настоек – обычно до 45 %, содержание сахара – до 30 %.

Горькие настойки сочетаются с острыми и солеными закусками, мясными и рыбными блюдами. Сладкие и полусладкие подаются к десерту.

ВАЖНО!

1. Далее в этой книге я познакомлю вас с разными рецептами. В качестве ингредиентов многие содержат цитрусовые (апельсины, лимоны и т. д.). Прежде чем снимать цедру, не забудьте хорошо их помыть со щеткой, затем ошпарить кипятком и насухо протереть. Ведь неизвестно, чем их опрыскивают на складе. Конечно, если у вас свой сад, можете пропустить данную процедуру.

2. Некоторые рецепты даны в авторской трактовке и не соответствуют правилу, которое надо усвоить для приготовления настоек. Правило следующее: сначала

профильтровать настойку и только потом добавить в нее сахар (мед). Другими словами, я советую произвести настаивание на всех ингредиентах, указанных в том или ином рецепте, затем профильтровать, потом добавить сахар (мед), встряхнуть настой до полного растворения и отправить на «отдых». Дело в том, что, если добавить сахар (мед) до фильтрации, он сильно усложнит этот процесс.

Анисовая (классический рецепт)

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 40–50 % – 1,5 л;*
- *анис – 1 ст. ложка;*
- *семена тмина – 1 ст. ложка;*
- *бадьян – 6 звездочек;*
- *сахарный песок – 1 ст. ложка.*

ВАЖНО!

Часто настойки, приготовленные по классическим рецептам предков, имеют слишком яркий, я бы сказал – навязчивый вкус. Эта настойка – тому подтверждение. Таково мое мнение. Советую в первый раз приготовить данную настойку строго по рецепту, отведать ее и сделать выводы. При необходимости вы всегда можете развести ее чистым самогоном, убрав «навязчивость» вкуса. А в следующий раз уже будете знать, делать по рецепту или уменьшить количество ингредиентов.

Приготовление

1. Высыпать все ингредиенты, кроме сахара, в банку с самогоном.
2. Поставить в темное теплое место на 2 недели. Периодически встряхивать.
3. Профильтровать через ватный фильтр.

4. Добавить сахар, встряхнуть до его полного растворения.

5. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Ароматная на травах

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 45 % – 2 л;*
- *мед – 200 г;*
- *груши большие твердые (мягкие не подходят) – 2–3 шт.;*
- *тимьян – 2 г;*
- *душица – 4 г;*
- *анис – 3 г;*
- *зверобой – 5 г;*
- *шалфей – 4 г;*
- *кардамон – 8 г;*
- *ромашка – 10 г;*
- *цедра с 2 лимонов.*

Травы используются только сухие.

Приготовление

1. Лимоны ошпарить и снять с них цедру.

2. Груши очистить от кожуры и вынуть сердцевину с семенами. Сами плоды нарезать на небольшие кусочки.

3. Положить все ингредиенты в банку.

4. Настаивать 14 дней в темном теплом месте, периодически встряхивая.

5. Профильтровать, разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 10 дней.

Напиток рекомендуется употреблять охлажденным.

100 листьев

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 1 л;*

• *33 листа и цветка яблони;*

• *33 листа смородины;*

• *33 листа малины;*

• *сушеные ягоды черноплодной рябины – 1 ст. ложка с горкой;*

• *сахарный песок – 1–2 ч. ложки (по желанию).*

Приготовление

1. Залить все ингредиенты, кроме сахара, самогоном.

2. Настаивать 14 дней в темном теплом месте. Первую неделю периодически встряхивать.

3. Профильтровать через ватный фильтр. По желанию добавить сахар и размешать настой до полного растворения сахара.

4. Разлить по бутылкам. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Апельсиновая с кофе (вариант 1)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *апельсин (небольшой) – 1 шт.;*

• *кофе в зернах – 14 шт.;*

• *сахарный песок – 1 ст. ложка с горкой (можно больше, по вкусу);*

• *корица – с ноготь большого пальца.*

Приготовление

1. Залить все ингредиенты самогоном (водкой).

2. Настаивать в теплом темном месте 7–10 дней.

3. Профильтровать через марлю (4 слоя) и разлить по бутылкам.

4. Дать «отдохнуть» 5–6 дней.

Получается настойка ярко-желтого цвета с нежным кофейно-апельсиновым запахом и вкусом.

Апельсиновая с кофе (вариант 2)

(от Ильи)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *апельсин – 1–2 шт.;*

• *лузга (шелуха) кедровых орехов – 1 ст. ложка;*

• *кофе, обжаренный в зернах, – 1 ст. ложка;*

• *сахарный песок – 1 ч. ложка с горкой (необязательно, по вкусу).*

Приготовление

1. Залить все ингредиенты самогоном (водкой).

2. Настаивать в теплом темном месте 14 дней.

3. Профильтровать через марлю (4 слоя) и разлить по бутылкам.

4. Дать «отдохнуть» 5–6 дней.

Банакос

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % – 1 л;*

• *бананы – 2 шт.;*

• *кокосовая стружка – 3 ст. ложки;*

• *гвоздика – 5 шт.;*

• *корица – кусочек 1 × 1 см, то есть с ноготь большого пальца;*

• *сахарный песок – 1 ч. ложка.*

Приготовление

1. Бананы очистить и мелко нарезать, положить в миску.

2. Добавить к бананам кокосовую стружку и размять смесь вилкой. Получится своеобразное «тесто».

3. Положить полученное «тесто» в банку и добавить

остальные ингредиенты.

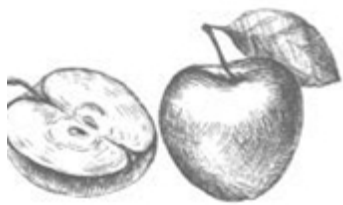
4. Залить все самогоном. Настаивать в темном теплом месте, периодически встряхивая, в течение 7 дней.

5. Через 7 дней профильтровать через марлю (6 слоев), отжимая «тесто».

6. Разлить по бутылкам и дать настойке «отдохнуть» 3–7 дней в темном прохладном месте.

Банька

(от Ильи Николаева)



Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *яблоки зеленые кислые – 2 шт.;*
• *конфеты «Коровка» – 3 шт.;*
• *перец черный горошком – 7 шт.;*
• *соль – 1/3 ч. ложки.*

Приготовление

1. Все ингредиенты сложить в банку и залить самогоном (водкой).

2. Настаивать 7 дней.

3. Профильтровать и разлить по бутылкам.

Получается настойка темно-коричневого цвета, непрозрачная. Запах – ольховый, вкус – солено-копчено-сладковатый.

Барбарисовая

Ингредиенты:

• *водка (самогон) крепостью 40 % – 1 л;*

• *барбарис – 2 ст. ложки;*

• *мед – от 1 до 4 ч. ложек (по вкусу).*

Приготовление

1. Положить в банку барбарис и залить самогоном (водкой).

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первые 3 дня интенсивно встряхивать 2 раза в сутки.

3. Через 2 недели профильтровать настойку через ватный фильтр. Добавить мед.

4. Настаивать еще 2 дня, периодически встряхивая банку до полного растворения меда.

5. Разлить по бутылкам, укупорить.

Настойка получается светло-оранжевого цвета, без запаха. Вкус кисло-сладковато-ягодный.

Бородинская

(от Андрея)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *сухари из «Бородинского» хлеба – 40 г.*

Приготовление

1. Залить сухари самогоном (водкой).

2. Настаивать 3 дня в темном теплом месте.

3. Профильтровать через ватный фильтр. ВАЖНО! Хлеб отжимать не надо. Дать отстояться еще 3 дня.

Получается настойка насыщенного золотистого цвета с приятным, нежным запахом и вкусом «Бородинского» хлеба.

Вишневая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *вишня – 100 г;*

• *сахарный песок – 150 г.*

Приготовление

1. В стеклянную бутыль положить вишню и сахар. Залить водкой (самогоном).

2. Бутыль поставить в темное место на 4–5 месяцев. Раз в неделю встряхивать.

3. Готовую настойку слить с вишни, профильтровать, разлить по чистым бутылкам и укупорить.

4. Поставить настойку на дозревание минимум на 1 месяц в прохладное темное место. Выдержка приветствуется.

Настойка имеет ярко-рубиновый цвет и вишневый запах. Вкус вишневый.

Вишневая с пряностями

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,5 л;*
• *вишня – 2 кг;*
• *гвоздика – 1 ч. ложка;*
• *корица – 1 палочка;*
• *семена кориандра – 1/2 ч. ложки;*
• *шелуха мускатного ореха – 2 шт.;*
• *перец черный горошком – 1 ч. ложка;*
• *сахарный песок – 250 г.*

Приготовление

1. У вишен удалить плодоножки. Каждую ягоду наколоть на зубочистку.

2. Сложить ягоды в стеклянную банку и засыпать сахаром.

3. Пряности сложить в холщовый мешочек и крепко его завязать.

4. Мешочек с пряностями опустить в банку с вишней и все залить самогоном (водкой).

5. Банку плотно закрыть крышкой и поставить в темное прохладное место на 1,5–2 месяца.

6. Из готовой настойки вынуть мешочек со специями. Саму настойку профильтровать, ягоды отжать.

7. Разлить по бутылкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вишнево-брусничная

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *вишня – 1 кг;*
• *брусника – 1 кг;*
• *сахарный песок – 0,5 кг;*
• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Приготовить сахарный сироп из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара. Для этого нагреть воду, добавить сахар и размешать до полного растворения. Сироп остудить.

2. В банку положить ягоды, добавить самогон (водку) и приготовленный сироп.

3. Банку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 3 месяца.

4. Через 3 месяца настойку профильтровать и разлить по бутылкам. Снова поставить в прохладное темное место на дозревание. Выдержка приветствуется, минимум 1 месяц.

Гранатовая

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*
• *гранаты (средние) – 2 шт. (нужны корки и зерна);*
• *цедра половинки лимона;*
• *корица – палочка длиной 7 см;*
• *ванильный сахар – 5 г (1 пакетик);*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *дубовые чипсы средней обжарки – 2 ч. ложки.*

Приготовление

1. Снять цедру с гранатов и лимона, измельчить и положить в банку с самогоном.

2. Гранаты разрезать на 4 части (желательно по выступающим «ребрам» – так легче извлечь зерна). Зерна положить в кастрюльку и слегка раздавить пестиком. Отправить их вместе с

соком в банку с самогоном и цедрой.

3. Корицу раздавить и наломать. Положить в банку с самогоном.

4. Отправить в самогон оставшиеся ингредиенты: ванильный сахар, гвоздику, дубовые чипсы.

5. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически встряхивая.

6. Профильтровать через ватный фильтр и разлить по бутылкам.

7. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Настойка имеет ярко-гранатовый цвет и букетный вкус.

Грушевая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *груши свежие – 500 г;*

• *сахарный песок – по желанию и вкусу.*

Приготовление

1. Груши нарезать небольшими кусочками и положить в банку с самогоном (водкой). Чистить груши не надо.

2. Настаивать 14 дней. Первые 3–5 дней интенсивно встряхивать 3–4 раза в сутки.

3. Профильтровать через марлю (4 слоя), отжать груши, при желании добавить сахар и перемешать до его полного растворения. Разлить по бутылкам.

4. Поставить на «отдых» на 7 дней в прохладное темное место.

Душистая

Ингредиенты (на 2-литровую банку):

- *самогон крепостью 40–45 % – 1 л;*
- *чабрец – 10 г;*
- *сухие листья черной смородины – 15 г;*
- *майоран – 25 г;*
- *зверобой – 30 г;*
- *шалфей – 5 г;*
- *кориандр – 5 г;*
- *дубовая щепа – 3–5 г;*
- *декстроза – 5–7 г.*

Приготовление

1. Все ингредиенты, кроме декстрозы, измельчить и положить в банку. Банку встряхнуть, добавить декстрозу и снова встряхнуть.

2. Настаивать в темном прохладном месте 10 дней, периодически взбалтывая.

3. Профильтровать через ватный фильтр. Поставить на «отдых» на 7 дней.

Эта настойка хороша зимой для охотников и рыбаков – согревает и взбадривает.

Ежевичная

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 70 % – 1 л;*

• *ягоды ежевики – 4 кг;*

• *сахарный песок – 3 кг;*

• *вода – 1,5 л;*

• *лимонная кислота – 5 г.*

Приготовление

1. Приготовить сироп из 3 кг сахара и 1,5 л воды. Для этого налить воду в кастрюлю и нагревать, постепенно подсыпая сахар и постоянно перемешивая до его полного растворения.

2. Охладить сироп естественным путем.

3. В стеклянную банку засыпать ежевику, влить сахарный сироп и добавить лимонную кислоту. Все перемешать деревянной ложкой. Влить самогон (спирт), еще раз тщательно перемешать.

4. Перелить в бутыль и поставить в темное прохладное место на 1–1,5 месяца. В течение первого месяца периодически интенсивно встряхивать бутыль.

5. Слить с осадка, профильтровать и разлить по бутылкам.

6. Хранить в темном прохладном месте.

Жвею – рыбацкая настойка

(от KapitenFlint)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % (в присланном рецепте – именно 50 %, но мне больше понравилось на основе самогона крепостью 40–42 %; решение за вами) – 1 л;*

• *тмин (плоды) – 1 г;*

• *цедра апельсина сушеная – 2 г;*

• *корица – 0,5 г (не переборщите, лучше положить меньше);*

• *мускатный орех – на кончике ножа;*

• *кардамон (в зеленых стручках, смять ножом) – 0,4 г;*

• *сахарный песок – 160 г.*

Приготовление

1. Все ингредиенты залить самогоном и дать настояться 2 недели в теплом темном месте.

2. Профильтровать через ватный фильтр.

3. Разлить по бутылкам и дать отстояться еще 1 неделю.

Настойка получается ярко-желтого цвета, с ярким апельсиновым запахом. Вкус букетный, первую скрипку играет апельсин.

Земляничная

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *ягоды земляники – 2 кг;*

• *сахарный песок – 2 кг.*

Приготовление

1. Землянику сложить в стеклянную банку, размять и засыпать сахарным песком, залить самогоном (водкой). Все тщательно перемешать.

2. Поставить банку в теплое темное место на 2 недели.

3. Через 2 недели перенести банку в темное прохладное место на 1 месяц.

4. Слить с осадка, профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

5. Хранить в темном прохладном месте.

Кедровая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 50 % – 0,8 л;*

• *лузга кедровых орехов – 1 ст. ложка;*

• *сахарный песок (необязательно) – 2–3 ст. ложки (по вкусу);*

• *вода (некипяченая) – 0,2 л.*

Приготовление

1. Засыпать кедровую лузгу в самогон и дать отстояться 10–14 дней.

2. Налить в банку воду, высыпать сахар (если используете его), размешать и добавить отстоявшийся настой.

3. Профильтровать через ватный фильтр и разлить по бутылкам.

Настойка получается с насыщенным кедровым цветом, запахом и вкусом.

Клюквенная

Ингредиенты:

• *самогон (водка) – 1 л;*
• *клюква – 1 кг;*
• *сахарный песок – 1 кг;*
• *вода – 0,8 л.*

Приготовление

1. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 0,8 л воды. Для этого налить воду в кастрюлю и нагревать, постепенно подсыпая сахар и постоянно перемешивая до его полного растворения.

2. Сироп остудить естественным путем.

3. Ягоды клюквы перебрать и размять, отжать сок. Сок слить в стеклянную банку.

4. Сироп влить в сок клюквы и перемешать. Добавить самогон (водку). Еще раз тщательно перемешать.

5. Поставить банку в темное прохладное место на 2–3 недели. Первые 3 дня встряхивать ее 1 раз в сутки.

6. Профильтровать настойку, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Кокосовая

(от AlkoАлкоРазРаб)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *кокосовая стружка – 25 г,*
• *сахарный песок – 1 ч. ложка.*

Приготовление

1. Засыпать все ингредиенты в самогон (водку).
2. Настаивать 7 дней в темном теплом месте.
3. Профильтровать и дать отстояться еще 3 дня.

Получается прозрачная бесцветная настойка, как водка. Запах и вкус – тонкие, нежные, кокосовые.

Кофейно-кедровая

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % – 1 л;*
• *кофе, обжаренный в зернах, – 1 горсть;*
• *лузга (шелуха) кедровых орехов – 1 ст. ложка;*
• *апельсин – 1/2 шт.;*
• *сахарный песок (необязательно) – 1 ч. ложка.*

Приготовление

1. Все ингредиенты, кроме сахара, положить в банку и залить самогоном.
2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически встряхивая.
3. Профильтровать через ватный фильтр, добавить сахар. Встряхнуть банку до полного растворения сахара.
4. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 3–5 дней.

Крамбамбуля

(от A. Wahb)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *вода – 250 мл;*
• *мед (жидкий) – 3 ст. ложки;*
• *черный перец горошком – 3 шт.;*
• *корица – 1 палочка;*
• *гвоздика – 3 шт.;*
• *мускатный орех – 1 щепотка;*
• *душистый перец – 3 шт.*

Приготовление

1. Растолочь в ступе или перемолоть в кофемолке мускатный орех, гвоздику и душистый перец.
2. Налить в кастрюлю воду и 250 мл водки. Добавить измельченные специи и палочку корицы. Перемешать.
3. На слабом огне довести до кипения.
4. Накрыть крышкой, поварить 10 минут.
5. Снять кастрюлю с огня, охладить до 50–60 °С, добавить водку (250 мл) и мед, перемешать.
6. Накрыть крышкой и оставить на 5 минут.
7. Процедить отвар через марлю (2–3 слоя), перелить в банку, добавить черный перец и плотно закрыть.
8. Настаивать 8–10 дней в темном теплом месте.
9. Готовый настой слить с осадка через трубочку в емкость для хранения, например в бутылку, и герметично закрыть.

Получается настойка крепостью около 20 %, которая хороша и в холодном, и в горячем виде (типа глинтвейна).

Лила

Не спрашивайте меня, откуда такое название. Этим рецептом со мной поделился один зритель моего YouTube-канала «Самогон Саныч». Охарактеризовал он эту настойку как «вкуснейшую».

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % – 1 л;*
• *мята – 1–1,5 ч. ложки сушеной или небольшой пучок свежей;*
• *кардамон – 5–6 шт.;*

• *анис – 3 г (2/3 ч. ложки);*
• *цедра половинки лимона;*
• *сахарный песок – 3–4 ч. ложки.*

Приготовление

1. Снять цедру с 1/2 лимона.
2. Если мята свежая, некрупно ее нарезать.
3. Все ингредиенты положить в банку и залить самогоном.
4. Закрыть банку, поставить в темное теплое место на 7–10 дней и периодически встряхивать.
5. Профильтровать. Поставить на 5 дней в холодильник.
6. Аккуратно слить с осадка, профильтровав через вату. Разлить по бутылкам. Напиток готов.

Лимонно-имбирная

(от A. Wahb)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *цедра лимона – с 1 шт. среднего размера;*
• *лимонный сок – 1–2 ст. ложки;*
• *мед – 1 ч. ложка или сахарный песок – 1 ст. ложка;*
• *свежий корень имбиря, очищенный и нарезанный, – 20 г;*
• *соль – 1 щепотка.*

Приготовление

1. Все ингредиенты сложить в банку и залить самогоном (водкой).
2. Настаивать 5 дней в теплом темном месте.
3. Профильтровать и разлить по бутылкам.
4. Отправить на «отдых» в холодное темное место на 3 дня.

Лимонно-имбирная (за 15 минут)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *цедра и сок лимона – с 1 шт.;*

• *имбирь свежий – 20 г;*
• *мед – 1 ст. ложка;*
• *соль – по вкусу.*

Приготовление

1. Натереть на мелкой терке имбирь и цедру лимона.
2. Посолить и перемешать.
3. Добавить сок 1/2 лимона.
4. Дать постоять 5 минут.
5. Добавить мед и водку (самогон).
6. Дать отстояться 5–7 минут, периодически взбалтывать.
7. Профильтровать.
8. Разлить по бутылкам. Употреблять можно сразу, но выдержка приветствуется.

Лимонно-копорская

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *цедра 1/2 лимона (сушеная);*
• *копорский чай (из иван-чая, ферментированный) – 1,5 ч. ложки;*
• *соцветия иван-чая – 1 ст. ложка.*

Приготовление

1. Положить все ингредиенты в самогон (водку).
2. Настаивать 10 дней в темном теплом месте.
3. Профильтровать через ватный фильтр.
4. Разлить по бутылкам и дать отстоятся 3 дня в темном прохладном месте.

Получается настойка насыщенного желтого цвета с лимонным запахом. Вкус лимонно-терпкий, напоминающий лимонную водку.

Макадамия

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–42 % – 3 л;*

• *орехи макадамия – 300 г скорлупы и 3 ядра.*

Приготовление

1. Скорлупу и ядра орехов положить в банку с самогоном.

2. Закрыть банку крышкой ВАКС (вакуумной).

3. Настаивать 10 дней, периодически встряхивая.

4. Профильтровать через ватный фильтр.

5. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» 3–5 дней в темном прохладном месте.

Макадамия шоколадная

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 1 л;*

• *орехи макадамия – скорлупа от 8 шт.;*

• *сахарный песок – 2 ст. ложки (без горки);*

• *шоколад темный не ниже 50 % – 1/3 стандартной плитки;*

• *дубовые палочки сильного обжига – 4 г;*

• *цедра лимона сушеная – 4 г.*

Приготовление

1. Положить в самогон дубовые палочки, закрыть вакуумной крышкой. Выдержать 3 дня, периодически взбалтывая.

2. Извлечь палочки, добавить сахар, размешать до полного растворения.

3. Заложить промытую скорлупу орехов макадамия и шоколад. Закрыть вакуумной крышкой. Настаивать 4 дня, периодически встряхивая.

4. Профильтровать и разлить по бутылкам 0,5 л. В каждую добавить по 2 г сушеной лимонной цедры.

5. Выдержать бутылки в темном теплом месте 7 дней.

Перед употреблением настойку рекомендуется охладить.

Малиновая

(от Бориса Валова)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 42 % – 1,5 л;*

• *малина (желательно лесная) – 1 стакан;*

• *мята – 1 щепотка;*

• *гвоздика – 4 шт.*

Приготовление

1. Все ингредиенты залить самогоном.

2. Настаивать 7 дней в теплом темном месте.

3. Процедить, разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в прохладном темном месте 3–7 дней.

Мандариновая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *цедра мандарина – с 2 шт.;*

• *сахарный песок – 2 ч. ложки.*

Приготовление

1. Натереть цедру мандарина, добавить водки и настаивать 12–15 часов.

2. Получившуюся мандариновую настойку профильтровать, перелить в бутылку и добавить 1 ч. ложку сахара.

3. Бутылку встряхнуть до полного растворения сахара.

Настойка получается ярко-желтого цвета с мандариновым запахом. Вкус мандариновый, горьковатый.

На боярышнике

Ингредиенты:

• *водка (самогон) крепостью 40 % – 1 л;*
• *плоды боярышника – 75 г;*
• *сахарный песок – 3 ст. ложки.*

Приготовление

1. Боярышник залить водкой (самогоном). Настаивать 20–30 дней в темном теплом месте.

2. Настойку профильтровать, добавить сахар и размешать до его полного растворения.

3. Перелить настойку в бутылки, укупорить. Дать отстояться в темном прохладном месте 7 дней.

На бутонах роз

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 70 % – 0,4 л;*
• *раскрытые бутоны роз – 50 шт.;*
• *сахарный песок – 2 ст. ложки без горки;*
• *вода – 0,25 л.*

Приготовление

1. Бутоны роз сложить в стеклянную банку, засыпать сахаром и перемешать.

2. Поставить банку в темное прохладное место на 1 день.

3. Через день добавить воду, перемешать и настаивать 46 часов.

4. Профильтровать через марлю (4 слоя). Бутоны слегка отжать.

5. В полученную жидкость добавить самогон (спирт) и

перемешать до полного растворения сахара.

6. Профильтровать, разлить по бутылкам. Поставить бутылки в темное прохладное место на 7 дней.

На гречке

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 1 л;*

• *гречка – 2,5 ст. ложки;*

• *цедра лимона – 4–5 полосок по 1,5–2 см;*

• *мед или сахар – 1 ст. ложка (по желанию). Если брать мед, то лучше гречишный.*

Приготовление

1. Гречку и лимонную цедру положить в банку с самогоном.

2. Настаивать 14 дней, периодически встряхивая.

3. Профильтровать через ватный фильтр.

4. Добавить сахар или мед, встряхнуть до полного растворения (мед сразу не растворится).

5. Отправить на «отдых» на 7 дней, периодически встряхивать. К концу этого срока мед должен полностью раствориться.

На дубовой коре за 1 день

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

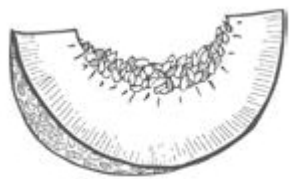
• *дубовая кора – 1 ч. ложка;*
• *мед – 1 ч. ложка;*
• *гвоздика – 3 шт.;*
• *корица – 1 г;*
• *ванилин – 1 г.*

Приготовление

1. Залить все ингредиенты самогоном (водкой).
2. Настаивать 1 день.
3. Профильтровать, разлить в бутылки.

Настойка получается бледно-бежевого цвета, со своеобразным букетным запахом. Вкус приятный, легкий, своеобразный.

На дыне



Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *дыня (свежая или мороженая) – 4 ст. ложки;*
• *сахарный песок – 1 ст. ложка с горкой.*

Приготовление

1. Добавить в самогон все ингредиенты.
2. Дать настояться 1 неделю.
3. Профильтровать через марлю.

Настойка имеет мутновато-белый цвет, легкий приятный аромат и вкус дыни.

На изюме и хрене

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % (водка нежелательна) – 1 л;*
• *хрен – корень размером с мизинец;*
• *изюм – 23 г.*

Приготовление

1. Измельчить ингредиенты и залить самогоном.

2. Настаивать в темном теплом месте 7 дней.

3. Профильтровать, разлить по бутылкам и поставить в темное прохладное место на 5–7 дней.

На кизиле

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 50 % – 0,8 л;*

• *кизил засахаренный – 100 г;*

• *сахарный сироп (на 1 часть воды – 1 часть сахара) – 50 мл;*

• *вода – 150 мл.*

Приготовление

1. Кизил мелко нарезать и засыпать в банку с самогоном (спиртом).

2. Поставить банку в темное теплое место на 7 дней. Первые 3 дня встряхивать 2 раза в сутки.

3. Приготовить сироп 1:1, то есть на 1 кг сахара взять 1 л воды. Для этого налить воду в кастрюлю и нагревать, постепенно подсыпая сахар и постоянно перемешивая до его полного растворения.

4. Сироп остудить естественным путем.

5. Взять чистую банку и влить в нее 50 мл сахарного сиропа и 150 мл воды.

6. Процедить настой с кизилом через ватный фильтр в банку с сиропом и водой.

7. Встряхнуть получившуюся настойку, разлить по бутылкам и отправить на «отдых» на 3–7 дней в темное прохладное место.

Получается настойка бледно-желтого цвета. Запах слабый, но приятный. Вкус приятный и своеобразный – кисло-сладкий.

На перегородках грецкого ореха

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 42 % – 3 л;*

• *перегородки грецкого ореха – 2 ст. ложки с горкой;*

• *сахарный песок – 3 ч. ложки с горкой.*

Приготовление

1. Залить перегородки грецкого ореха самогоном.

2. Настаивать 14 дней в темном теплом месте. Первую неделю периодически встряхивать банку.

3. Профильтровать через ватный фильтр. Добавить сахар и размешать до полного растворения сахара.

4. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

На солоде

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–42 % – 1 л;*

• *солод ржаной – 2 ст. ложки;*

• *чеснок – 1 средний зубчик.*

Приготовление

1. Положить ингредиенты в банку и залить самогоном.

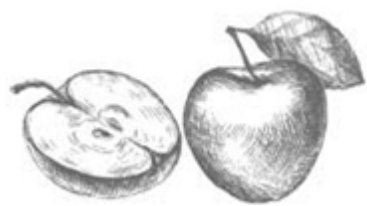
2. Настаивать 7 дней, периодически встряхивая.

3. Профильтровать через ватный фильтр.

4. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Настойка получается мягкая, со вкусом ржаного хлеба.

На сухофруктах



Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 2 л;*

• *яблоки сушеные – 150 г;*
плоды шиповника – 10 шт.;
• *гвоздика – 2 шт.*

Приготовление

1. Положить ингредиенты в банку и залить самогоном.
2. Настаивать 4–7 дней в теплом темном месте, периодически встряхивая.
3. Профильтровать через ватный фильтр и разлить по бутылкам.
4. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 4–7 дней.

Настойка имеет бархатный, слегка карамельный вкус с яблочными нотками. Идеально подходит для зимних праздников.

На сушеной груше

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *груша сушеная – 200 г;*
• *изюм – 50 г.*

Приготовление

1. Положить грушу и изюм в банку, залить самогоном (водкой).
2. Настаивать 1 месяц в темном теплом месте.
3. Профильтровать, разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

На тыкве

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 1,5 л;*

• *тыква сладкая (чтобы не добавлять сахар) – 300 г;*

• *цедра лимона – с 1 шт.*

Приготовление

1. Тыкву очистить и нарезать кубиками 1 × 1 см.

2. Снять цедру с лимона.

3. Положить ингредиенты в банку и залить самогоном.

4. Настаивать в теплом темном месте 14 дней.

5. Профильтровать. Попробовать на вкус, при необходимости добавить сахар.

6. Разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Получается мягкая настойка с очень интересным букетным вкусом. Трудно догадаться, что она сделана на обычной тыкве.

На черноплодной рябине

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 1 л;*

• *черноплодная рябина свежая – 250 г;*

• *лимон – 1 долька;*

• *корица – на кончике ножа;*

• *сахарный песок – 2 ст. ложки без горки.*

Приготовление

1. Все ингредиенты, кроме сахара, залить самогоном.

2. Настаивать в темном теплом месте 1 месяц. Первую неделю периодически встряхивать.

3. Профильтровать, добавить сахар и разлить по бутылкам.

4. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7–10 дней.

Настойка а-ля «Старка»

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *цедра лимона – 1 ч. ложка;*
• *мускатный орех (натертый) – на кончике ножа;*
• *ванилин кристаллический – на кончике ножа;*
• *чипсы дубовые сильной обжарки – 1 ч. ложка;*
• *кофе молотый – 1/2 ч. ложки;*
• *сахарный песок – 1 ч. ложка с горкой.*

Приготовление

1. Заложить все специи в самогон (водку).

2. Настаивать 7–10 дней в темном теплом месте. Первые 3 дня встряхивать 2 раза в сутки.

3. Профильтровать через ватный фильтр и разлить по бутылкам. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 3–7 дней.

Настойка получается темно-желтого цвета. Запах своеобразный, букетный. Вкус ни на что не похожий, приятный.

Никольская

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 50 % – 2,5 л;*
• *листья смородины – заполнить 2/3 трехлитровой банки;*
• *сахарный песок – 1 ст. ложка.*

Приготовление

1. Листья смородины неплотно утрамбовать в банке, залить самогоном и добавить сахар.

2. Настаивать 1 день в темном теплом месте.

3. Профильтровать.

Настойка имеет светло-изумрудный цвет и очень насыщенный вкус. Употреблять в охлажденном виде.

ВАЖНО!

Эта настойка долго не хранится. Употребить ее желательно в течение 5–7 дней. Затем вкус угасает, а цвет меняется на чайный.

Облепиховая

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 40 % – 1,5 л;*
- *облепиха – 400 г;*
- *цедра лимона – 100 г;*
- *тмин – 5 г;*
- *семена укропа – 10 г.*

Приготовление

1. Ягоды облепихи промыть, высушить, размять деревянным пестиком и положить в банку с самогоном.
2. Добавить в банку цедру лимона.
3. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически встряхивая.
4. Через 2 недели добавить в банку тмин и семена укропа. Настаивать еще 1 неделю.
5. Профильтровать и разлить по бутылкам. Отправить на «отдых» в прохладное темное место на 7–10 дней.

Охотничья

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 50 % – 1 л;*
- *ягоды можжевельника – 30 г;*
- *перец черный молотый – 2 г;*

• *семена укропа – 20 г;*
• *поваренная соль – 10 г;*
• *хрен – 40 г.*

Приготовление

1. Все ингредиенты сложить в банку с самогоном.

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически встряхивая.

3. Профильтровать, разлить по бутылкам и отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

> **ВАЖНО!**
>
> *Это очень резкая и крепкая настойка с запоминающимся вкусом и запахом. В мороз хороша для согрева, в остальных случаях – на любителя.*

Персиковая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 60 % – 0,5 л.;*
• *сок спелых (переспелых) персиков – 0,350 л.*

Приготовление

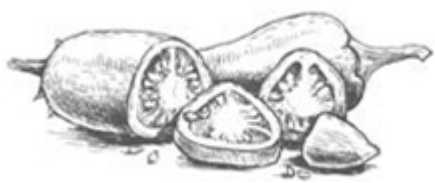
1. Самогон влить в персиковый сок.

2. Дать отстояться в темном прохладном месте 1 месяц.

3. Разлить по бутылкам.

Настойка получается непрозрачная, желтого цвета. Запах и вкус персиковый.

Перцовая



Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 50 % – 0,8 литра;*
• *сушеный перец жгучий – 3–4 шт. (1 г);*
• *вода – 100 мл;*
• *сахарный сироп (соотношение один к одному) – 100 мл.*

Приготовление

1. Перец разрезать вдоль пополам и удалить семена.

2. Разрезанный перец положить в банку с самогоном.

3. Поставить в теплое темное место на 10 дней. Два раза в день встряхивать банку.

4. Через 10 дней приготовить сахарный сироп из расчета 1:1, то есть на 1 л воды – 1 кг сахара. Воду нагреть, высыпать сахар и помешивать до его полного растворения. Дать остыть естественным путем.

5. В приготовленную банку влить 100 мл воды и 100 мл сахарного сиропа. Настой перца с самогоном профильтровать через ватный фильтр и вылить в смесь сиропа и воды.

6. Встряхнуть банку, чтобы все перемешалось. Разлить по бутылкам.

7. Отправить бутылки с перцовкой на «отдых» в прохладное темное место на 3 дня.

Настойка имеет желтый цвет, запах практически отсутствует. На вкус жгучая. Прекрасно согревает в мороз.

Перцовка с медом

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 50 % – 1 л;*
- *перец чили – 1,5 шт.;*
- *гвоздика – 2 шт.;*
- *тмин – 1 щепотка (на любителя);*
- *черный перец горошком – 4 шт.;*
- *мед – 1 ст. ложка.*

Приготовление

1. Положить все ингредиенты, кроме меда, в банку и залить самогоном.

2. Настаивать 2 недели, встряхивая банку 2 раза в день.

3. Через 2 недели добавить мед и снова настаивать 2 недели, встряхивая 2 раза в день. Если мед опустился на дно банки и не растворяется, перемешивать ложкой. Задача данного этапа – полное растворение меда.

4. Когда мед полностью растворится, раствор станет мутным.

Профильтровать через ватный фильтр.

5. Перелить в бутылку и добавить кусочек перца, на котором настаивался самогон. Отправить на «отдых» в прохладное темное место на 7 дней.

Пикантная с черной смородиной

(от Алексея Жирова)

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 65 % – 0,5 литра;*
- *черная смородина (свежая или мороженая) – 1 стакан;*
- *сахарный песок – 2 ст. ложки;*
- *черный перец горошком – 3–4 шт.;*
- *душистый перец горошком – 3–4 шт.;*
- *палочка корицы – кусочек 1–2 см;*
- *кора дуба – 1 ч. ложка;*
- *цедра мандарина сушеная – 1 корочка;*
- *цедра лимона сушеная – 1 корочка;*
- *бадьян – 1 звездочка;*
- *вода – 215 мл.*

Приготовление

1. Ягоды разморозить, подавить с сахаром, добавить все специи, кроме бадьяна, и залить самогоном.

2. Настаивать 10–14 дней в темном теплом месте, периодически встряхивая.

3. За сутки до окончания настаивания добавить звездочку бадьяна (если положить раньше, будет слишком пряно).

4. Через 10–14 дней перелить настой в банку с 215 мл воды, взболтать, процедить и разлить по бутылкам.

5. После процеживания дать отстояться еще в течение 1–3 дней.

Получается настойка рубинового цвета со слабым букетным запахом. Вкус яркий, пикантный, кисло-сладкий, возбуждающий

аппетит.

Португальская

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 1,5 л;*

• *курага – 100 г;*

• *апельсин средний – 1/2 шт.*

Приготовление

1. Апельсин и курагу нарезать и положить в банку. Залить самогоном.

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически встряхивая банку.

3. Профильтровать и разлить по бутылкам.

4. Отправить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Настойка имеет ярко выраженный цитрусовый вкус и абрикосовое послевкусие.

Рыбацкая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *чеснок – 3 зубчика;*
• *перец черный молотый – 1 г;*
• *лавровый лист – 5 шт.;*
• *соль – 1 щепотка;*
• *сахарный песок – 30 г.*

Приготовление

1. Чеснок измельчить, лавровый лист растереть.
2. Все ингредиенты сложить в банку и залить самогоном (водкой).
3. Настаивать 5 дней в теплом темном месте.
4. Профильтровать через ватный фильтр, разлить по бутылкам и укупорить.

Рябина на водке

Ингредиенты:

• *водка (самогон) крепостью 40 % – 1 л;*
• *рябина – 1 кг.*

Приготовление

1. Сложить в банку ягоды. Не уплотнять!
2. Залить водкой так, чтобы ягоды были полностью ею покрыты. Закрыть крышкой.
3. Поставить на холод на 1 день.
4. Через 1 день проверить. Рябина уже впитала часть водки и верхние ягоды – на воздухе, а не в алкоголе. Долить водки, чтобы ягоды снова были ею покрыты. Процедуру повторить через 1 день. И так – 4 раза.
5. Выдержать настойку на холоде 2 месяца. Один раз в неделю встряхивать и переворачивать банку, возвращая в исходное положение (не нарушая целостности ягод).
6. Через 2 месяца настойку процедить, ягоды отжать, разлить по бутылкам. Дать «отдохнуть» в прохладном месте 7 дней.

Рябина на коньяке

(от KapitenFlint)

Ингредиенты:

• *коньяк (домашний коньяк) – 1 л;*

• *рябина (мороженая или после заморозков) – 130 г;*

• *сахарный песок – 80–100 г (по вкусу);*

• *карамелин – 4 г.*

Приготовление

1. Коньяк вылить в стеклянную банку, положить туда все ингредиенты и закрыть полиэтиленовой крышкой.

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первые 3 дня встряхивать 2–3 раза в день.

3. Процедить через хлопковую ткань, отжать.

4. Разлить по бутылкам и дать отстояться 7 дней.

Получается настойка рубинового цвета с насыщенным запахом рябины. Вкус яркий, с кислинкой, горечью и сладостью одновременно.

Сибирская

(от Валерия)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % (я предпочел бы самогон или водку крепостью 40 %) – 1 л;*

• *лузга (шелуха) кедровых орехов – 1 ст. ложка;*

• *чернослив – 2 шт.;*

• *сахарный песок – 2 ч. ложки.*

Приготовление

1. Нарезать чернослив.

2. Положить в банку с самогоном (водкой) чернослив, лузгу кедровых орехов и сахар.

3. Поставить банку в темное теплое место на 1 месяц. Первые 3 дня 2 раза в день интенсивно встряхивать банку.

4. Профильтровать через ватный фильтр. Разлить по

бутылкам и укупорить.

Настойка получается коньячного цвета с нежным запахом кедровых орехов. В первую очередь чувствуется крепость – все-таки 45 %. На выдохе крепость сменяется кедровым вкусом.

Синьор Помидор

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 40–45 % – 3 л;*
- *помидоры сушеные – 200 г;*
- *гвоздика – 1 шт.;*
- *перец душистый горошком – 3 шт.;*
- *корица – на кончике ножа;*
- *перец острый сушеный – 1 шт.;*
- *мед – 3 ст. ложки.*

Приготовление

1. Все сухие ингредиенты положить в банку и залить самогоном.

2. Настаивать в темном теплом месте 1,5–2 месяца. Первую неделю периодически встряхивать.

3. Профильтровать через ватный фильтр. Добавить мед и поставить в темное теплое место еще на 7 дней. Периодически встряхивать (перемешивать) до полного растворения меда.

4. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 7 дней.

Скорый 76-й

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *чай черный байховый – 1 ст. ложка;*
• *ванильный сахар – 10 г;*
• *цедра лимона – с 1/4 шт.*

Приготовление

1. Все ингредиенты положить в банку с самогоном.
2. Настаивать 1 час, периодически встряхивая.
3. Профильтровать через ватный фильтр.
4. В принципе, настойка уже готова, и ее можно выставлять на стол. Однако выдержка в темном прохладном месте от 3 до 7 дней приветствуется.

ВАЖНО!

Эта настойка имеет большой потенциал для творчества. Заменив черный байховый чай другим, например цветочным, фруктовым, ягодным и т. д., вы получите иной вкус. Так что экспериментируйте!

Финиковая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,5 л;*
• *финики – 0,5 кг;*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *сок лимона – от 1/2 шт.*

Приготовление

1. Нарезать финики, удалить из них косточки и сложить в банку.

2. Добавить в банку гвоздику и сок 1/2 лимона.

3. Залить самогоном, герметично закрыть банку и поставить в темное теплое место на 10–14 дней.

4. Профильтровать в два этапа. Сначала через марлю (4 слоя), отжимая финики, затем – через ватный фильтр. Процесс потребует терпения и сменной ваты.

5. Разлить по бутылкам и укупорить. Дать «отдохнуть» в прохладном темном месте 7 дней. Выдержка приветствуется.

Чернослив с перчинкой

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 43 % – 1 л;*
- *чернослив (без косточек, не копченый) – 6 шт.;*
- *гвоздика – 2 шт.;*
- *черный перец горошком – 2 шт.;*
- *душистый перец горошком – 5 шт.;*
- *ванилин – 3 г.*

Приготовление

1. Все специи положить в банку и залить самогоном.

2. Настаивать в темном теплом месте 10–12 дней. Первую неделю периодически встряхивать.

3. Профильтровать и разлить по бутылкам.

4. Поставить на «отдых» в темное прохладное место на 7 дней.

Чесночная

(по рецепту Солоухина В. А.)

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *чеснок – 2–3 зубчика;*

• *острый перец высушенный – 1 кусочек размером с ноготь большого пальца.*

Приготовление

1. Перец мелко нарезать, предварительно удалив семена.

2. Чеснок мелко нарезать, удалив центральную часть в каждой дольке.

3. Перец и чеснок положить в банку и залить самогоном (водкой).

4. Банку закрыть и поставить в темное теплое место на 3 дня.

5. Через 3 дня профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

Настойка прозрачная, иногда имеет слегка желтоватый оттенок. Запах чесночный. Вкус сильный, жгучий, чесночно-перцовый. Не рекомендую ставить ее на стол, особенно если за столом дамы. Однако для согрева в мороз или профилактики ОРВИ это отличный вариант.

Чесночная душистая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *чеснок – 5 зубчиков;*

• *лавровый лист – 5 шт.;*

• *сахарный песок – 1 ст. ложка;*

• *соль поваренная – 1 ч. ложка без горки;*

• *перец душистый – 10 шт.*

Приготовление

1. Все ингредиенты положить в банку. Настаивать 10–15

дней, периодически встряхивая.

2. Профильтровать и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Яблочная (вариант 1)

(от Юлии)

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
- *яблоки кисло-сладкие – 250 г (3–4 шт. среднего размера);*
- *корица – треть палочки;*
- *ванилин – половина пакетика (0,50–0,75 г);*
- *гвоздика – 3 шт.;*
- *мелисса – 1/2 ст. ложки.*

Приготовление

1. Яблоки натереть на терке и положить в банку.

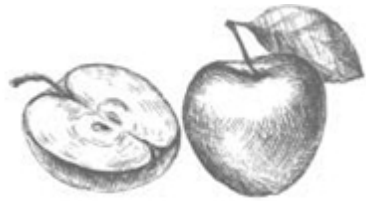
2. Залить тертые яблоки самогоном и добавить остальные ингредиенты.

3. Настаивать в темном теплом месте 2 дня.

4. Профильтровать, яблоки отжать, настойку разлить по бутылкам.

5. Дать «отдохнуть» настойке в темном прохладном месте.

Яблочная (вариант 2)



Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *яблоки кисло-сладкие (лучше всего антоновка) – 1 кг;*

• *сахарный песок – 200 г;*

• *вода – 400–500 мл.*

Приготовление

1. Яблоки мелко нарезать вместе с кожурой (без сердцевины). Залить самогоном (водкой) и поставить в темное теплое место на 7 дней.

2. Через 7 дней настойку профильтровать через марлю (4 слоя), яблоки отжать.

3. Приготовить сироп из 200 г сахара и 400 (500) мл воды.

4. Влить настой в сироп, перемешать и еще раз профильтровать через марлю.

5. Разлить по бутылкам и хранить в темном прохладном месте.

Настойка имеет солнечно-золотистый цвет и ярко выраженный яблочный запах. Вкус яблочный, кисло-сладкий.

Яблочно-рябиновая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,5 л;*

• *яблоки кисло-сладкие (лучше всего антоновка) – 1 кг;*

• *рябина (мороженая или после первых заморозков) – 0,5 кг;*

• *сахарный песок – 300 г.*

Приготовление

1. Рябину промыть, размять пестиком и сложить в банку.

2. Яблоки мелко нарезать (без сердцевины) и добавить в банку к рябине.

3. Засыпать смесь сахарным песком и перемешать.

4. Налить водку, закрыть крышкой и поставить в темное теплое место.

5. Первые несколько дней периодически встряхивать банку, чтобы ускорить растворение сахара (он должен раствориться полностью).

6. Через 14 дней профильтровать настой через марлю (4 слоя), отжать яблоки и рябину.

7. Полученную настойку разлить по бутылкам и поставить в темное прохладное место. Пробовать можно через 5 дней, но выдержка приветствуется.

Ячменная простая

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *солод ячменный (можно заменить на простой ячмень-перловку) – 8–10 ст. ложек.*

Приготовление

1. На раскаленную сковородку высыпать зерна ячменя и обжарить их на среднем огне, постоянно помешивая, до коричневого цвета и появления отчетливого запаха. Важно не пережарить (напиток получится с горечью).

2. Остудить ячмень, положить в банку и залить самогоном.

3. Настаивать в темном теплом месте 7 дней, периодически встряхивая.

4. Профильтровать, разлить по бутылкам и отправить «отдыхать» в темное прохладное место на 7 дней.

Получается напиток, по цвету и вкусу напоминающий виски.

Ячменная пряная

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *перловка – 8 ст. ложек;*

• *чай черный – 1 ч. ложка;*

• *черный перец горошком – 5–7 шт.;*

• *гвоздика – 1–2 шт.*

Приготовление

1. Слегка обжарить ячмень до появления аромата. Остудить.
2. Сложить все ингредиенты в банку, залить самогоном и закрыть вакуумной крышкой.
3. Настаивать в темном теплом месте 10 дней, периодически встряхивая.
4. Профильтровать через ватный фильтр.
5. Разлить по бутылкам. Отправить «отдыхать» в темное прохладное место на 7 дней.

Рецепты наливок

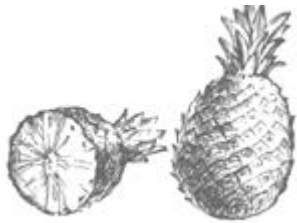
Наливки – это десертные алкогольные напитки, приготовленные из самогона (водки, спирта), спелых ягод (фруктов) и сахара. Наливки менее крепкие, чем настойки, но более сладкие. Их крепость – 16–20 %, содержание сахара – до 40 %.

В зависимости от способа приготовления наливки делятся на три категории: скороспелые, среднеспелые, позднеспелые. Скороспелые наливки готовятся на основе измельченного сырья и вызревают за 1 месяц. Среднеспелые созревают за 1,5–2 месяца, а позднеспелые – до 6 месяцев.

Готовая наливка напоминает ликер: жидкость становится тягучей. Хранить

наливки рекомендуется в темном прохладном месте (в погребе).

Ананасовая



Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,75 л;*

• *ананасы – 2 кг;*

• *сахарный песок – 250 г.*

Приготовление

1. Нарезать ананасы небольшими кусочками, сложить в стеклянную банку и залить самогоном (водкой).

2. Банку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц.

3. Готовую настойку профильтровать, добавить сахарный песок и размешать до его полного растворения.

4. Разлить по бутылкам и укупорить. Выдержать в темном прохладном месте минимум 1 месяц.

Вишневая по-французски

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 40 % – 1,2 л;*
- *вишня – 1 кг;*
- *корица – 1 кусочек размером с ноготь;*
- *гвоздика – 3–7 шт.;*
- *цедра лимона – с 1 шт.;*
- *цедра апельсина – с 1 шт.;*
- *сахарный песок – 300 г.*

Приготовление

1. Из спелой вишни удалить косточки. Плодоножки оставить, обрезав до 1 см.

2. Сложить ягоды в простерилизованную банку с закручивающейся крышкой. Закрутить крышку и опустить банку на несколько минут в кипящую воду. (Чтобы банка не раскололась, она должна быть хорошо прогрета.)

3. Остудить банку с вишнями и залить самогоном, чтобы он покрыл ягоды.

4. Добавить остальные ингредиенты.

5. Банку встряхнуть до полного растворения сахара.

6. Поставить в теплое темное место на 3 месяца. Периодически встряхивать.

7. Через 3 месяца процедить через марлю и разлить по бутылкам. Поставить в прохладное темное место на 7 дней.

Грушевая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,7 л;*

• *груши – 1 кг;*

• *сахарный песок – 200 г.*

Приготовление

1. Спелые груши нарезать дольками и слегка подвялить в духовке.

2. Положить груши в стеклянную банку и залить самогоном (водкой). Плотно закрыть банку и поставить в темное теплое место на 1,5 месяца.

3. Настой профильтровать, добавить сахар и выдержать еще 3 дня в темном теплом месте.

4. Готовую наливку разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Калиновая

Ингредиенты:

• *водка (самогон или спирт) крепостью 40 % – 1,0 л;*

• *ягоды калины (после первых заморозков) – 0,8 кг;*

• *сахарный песок – 0,3 кг.*

Приготовление

1. Ягоды калины выложить в трехлитровую банку, добавить сахар и водку.

2. Все перемешать и поставить в темное теплое место на 1–1,5 месяца. Периодически встряхивать.

3. Через месяц профильтровать и разлить по бутылкам. Бутылки отправить в погреб или холодильник на 1,5–2 месяца.

Наливка получается ярко-красного цвета. Вкус калиновый, горьковато-сладкий, очень приятный.

Клюква на коньяке за 1 день

Ингредиенты:

• *коньяк (домашний коньяк) крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *клюква – 250 г;*

• *вода теплая кипяченая – 200 мл;*

• *сахарный песок – 200 г.*

Приготовление

1. Клюкву высыпать в кастрюлю и размять.

2. Добавить сахар и перемешать.

3. Смесь переложить в банку, залить коньяком и закрыть герметично крышкой.

4. Настаивать в теплом темном месте 7–10 часов.

5. Процедить настой через марлю.

6. Добавить теплую кипяченую воду и перемешать.

7. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 10–12 часов.

Крыжовенная

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *ягоды крыжовника – 1 кг;*

• *сахарный песок – 0,3 кг;*

• *вода – 0,2 л.*

Приготовление

1. Крыжовник высыпать в банку и залить самогоном (водкой). Банку закрыть и поставить в темное теплое место на 30 дней.

2. Получившуюся настойку профильтровать и убрать в холодильник.

3. Приготовить сахарный сироп из 0,3 кг сахара и 0,2 л воды. Для этого залить воду в кастрюлю, нагреть до 40–50 °С и добавить сахар, непрерывно помешивая и не прекращая нагрев. Как только сахар растворится полностью, выключить плиту.

4. Ягоды крыжовника, оставшиеся после слива настойки, залить приготовленным сахарным сиропом. Поставить банку в темное прохладное место на 7 дней.

5. Настоявшийся сироп профильтровать через марлю, ягоды отжать. Влить в сироп ранее приготовленную настойку, перемешать.

6. Разлить получившуюся наливку по бутылкам, укупорить. Бутылки поставить для дозревания в темное прохладное место на 3 месяца.

Мандариновая

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 2 л;*
- *цедра мандарина сушеная – 100 г;*
- *корица – 15 г;*
- *гвоздика – 15 г;*
- *сахарный песок – 0,5 кг;*
- *вода – 200 мл.*

Приготовление

1. В стеклянную банку положить измельченные мандариновую цедру и пряности, залить самогоном (водкой).

2. Банку плотно закрыть и поставить в темное теплое место на 2 недели.

3. Через 2 недели настойку профильтровать и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 0,5 кг сахара и 200 мл воды.

4. Перемешать, разлить по бутылкам и поставить для созревания в темное прохладное место на 4 месяца. Выдержка приветствуется.

Черешневая

Ингредиенты:

• *Самогон крепостью 60 % – 1 л;*

• *черешня – 1 кг;*

• *сахарный песок – 0,5 кг;*

• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Спелую черешню перебрать, промыть, вынуть косточки, сложить в стеклянную емкость, залить самогоном, закрыть. Настоять в теплом и темном месте 14 дней.

2. Через 14 дней настойку слить, профильтровать.

3. Приготовить сироп из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара.

4. В теплый сироп влить настойку, перемешать, разлить по бутылкам и укупорить. Поставить в темное прохладное место на 4 месяца.

Наливка имеет темно-рубиновый цвет и запах спелой черешни. Вкус сладкий, черешневый, глубокий.

Черносмородиновая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 70–80 % – 0,5 л;*

• *ягоды черной смородины – 1 кг;*
• *лист черной смородины – 10 шт.;*
• *сахарный песок – 300 г;*
• *вода – 300–400 мл.*

Приготовление

1. Перебрать ягоды черной смородины, недозревшие и с гнилью выкинуть.

2. Сложить ягоды в банку и размять их скалкой. Добавить листья и воду. Залить все самогоном (спиртом) и хорошенько встряхнуть.

3. Поставить в темное теплое место на 1 месяц. Периодически (1 раз в день), особенно в первую неделю, банку встряхивать.

4. Процедить настой через марлю (4 слоя). При необходимости дополнительно процедить через ватный фильтр.

5. Добавить в настой сахар. Встряхнуть банку и поставить в теплое темное место на 4 дня. Два раза в день банку встряхивать, чтобы сахар полностью растворился.

6. Разлить настойку по бутылкам и поставить для полного созревания в темное прохладное место (погреб) на 3–4 месяца.

Рецепты ликеров

Ликер – сладкий алкогольный напиток, приготовленный путем смешивания водки (спирта) с плодово-ягодными соками, сахарным сиропом и пряностями. Приготовленную смесь обязательно нужно фильтровать через плотную ткань – для отделения мельчайших частиц – и выдерживать до полного вызревания. Хранить напиток следует в темном месте.

Крепость ликеров – от 25 до 45 %, они отличаются густотой и сладостью.

Поскольку в ликерах, как правило, очень высокое содержание сахара, для их употребления используют небольшие рюмки – не более 15 мл.

Ликеры хорошо сочетаются с десертами, мороженым, взбитыми сливками, фруктами.

Апельсиновый ликер «44»

Ингредиенты:

• *кальвадос или его домашняя имитация – 1 л*

(как приготовить кальвадос, рассказано в главе «Рецепты домашнего коньяка»);

• *апельсин – 1 шт.;*

• *кофейные зерна – 44 шт.;*

• *сахар-рафинад – 44 шт.*

Приготовление

1. Проткнуть в апельсине 44 дырочки и засунуть в них 44 кофейных зернышка.
2. Положить апельсин и 44 кусочка сахара в банку.
3. Залить все 1 л кальвадоса.
4. Настаивать в темном теплом месте 44 дня.
5. Перелить в бутылки.

Балтийский

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
- *пиво темное – 0,5 л;*
- *ванилин – 1,5–2 г;*
- *кофе растворимый – 4 ч. ложки;*
- *сахарный песок – 250 г.*

Приготовление

1. Пиво вылить в кастрюлю и довести почти до кипения. 2. Поочередно добавить в пиво сахар, кофе и ванилин, постоянно помешивая. 3. Когда сахар полностью растворится, добавить самогон (водку). Перемешать. Закрыть крышкой и выключить плиту. 4. Перелить напиток в банку. Дать остыть естественным путем. 5. После остывания разлить по бутылкам. Домашний ликер готов к употреблению сразу после остывания, но я рекомендую выдержать его в холодильнике 1 день. Ликер получается темно-кофейного цвета. Запах кофейно-ванильный. Вкус приятный, сладко-кофейный.

Бейлиз

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *концентрированное молоко – 1 банка;*
• *сахарный песок – 1 стакан (200 г);*
• *кофе растворимый – 2 ст. ложки с горкой;*
• *ванильный сахар – 1 пакетик.*

Приготовление

1. Вылить в кастрюлю концентрированное молоко и высыпать в него сахар. Добавить ванильный сахар и растворимый кофе.

2. Размешать и поставить кастрюлю на плиту. На плите, нагревая, продолжать размешивать до полного растворения сахара.

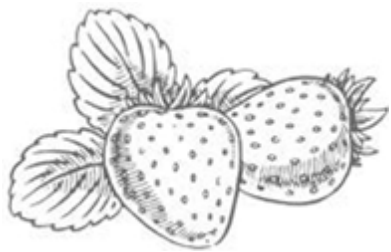
3. Как только сахар растворится, выключить газ и оставить кастрюлю на плите на 30–40 минут для охлаждения естественным путем.

4. Добавить самогон (водку) и снова размешать.

5. Перелить в бутылку и настоять в прохладном темном месте (холодильник, погреб) 3 дня.

Ликер имеет насыщенный цвет топленого молока. Запах кофейный. Вкус мягкий, своеобразный, напоминающий кофе с молоком.

Клубничный а-ля «Ди фраголе»



Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,75 л;*
• *клубника – 360 г;*
• *цедра лимона – с 2 шт.;*
• *сахарный песок – 90 г + 60 г (две порции);*

• *корица – 1 см палочки;*
• *гвоздика – 2 шт.;*
• *лавровый лист – 2 шт.*

Приготовление

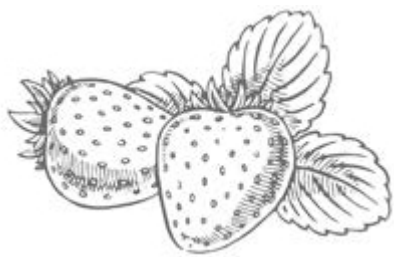
1. Вымыть клубнику, удалить плодоножки, разрезать ягоды на 4 части, сложить в банку, слегка размять и насыпать сахар (90 г). Добавить в банку цедру лимона, все специи и залить самогоном (водкой). Настаивать 2 месяца в прохладном темном месте.

2. Через 2 месяца процедить, перелить в чистую банку, добавить 60 г сахара, настаивать 2 недели в темном прохладном месте.

3. Еще через 2 недели разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте. Употреблять можно сразу, но выдержка (2–3 месяца) приветствуется.

Ликер клубничного цвета со слабым клубничным запахом. Вкус букетный, травянисто-клубничный.

Клубничный а-ля «Ксу-ксу»



Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 40 % – 0,5 л;*
• *клубника – 0,5 кг;*
• *сок лимона – с 1/2 шт.;*
• *сахарный песок – 250 г;*
• *вода – 200 мл.*

Приготовление

1. Вымыть клубнику, удалить плодоножки, разрезать ягоды на 4 части, сложить в банку и залить водкой. Добавить сок 1/2 лимона. Настаивать 7 дней в теплом темном месте.

2. Через 7 дней слить настой с ягод. В них добавить сахар и воду. Настой – в холодильник, ягоды с сахаром и водой встряхнуть и настаивать 3 дня в теплом темном месте.

3. Через 3 дня слить сироп с ягод, добавить в него настойку, настаивать еще 5 дней в теплом темном месте. После чего

процедить, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте. Выдержка приветствуется.

Ликер получается яркого клубничного цвета и запаха. Вкус насыщенный, клубничный. Ликер не крепкий – всего 15 %, но очень вкусный. Прекрасно подходит для романтического свидания.

Ликер из одуванчиков

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,25 л;*

• *одуванчики (только желтые соцветия, без зеленых плодоножек) – 25 г;*

• *сахарный песок – 600–700 г;*

• *вода (по желанию) – 100 мл.*

Приготовление

1. Собрать соцветия одуванчиков, промыть под холодной водой и слегка обсушить на полотенце.

2. Положить в банку 2 ст. ложки сахарного песка, затем – 2 ст. ложки одуванчиков. Так, чередуя слои, заложить все одуванчики, последний слой – сахар. Обмять деревянной ложкой, закрыть марлей.

3. Поставить банку на солнце на 2 дня. Сахар должен полностью раствориться. Если он не растворился, прогреть банку на водяной бане до 60 °С.

4. После того как сахар растворился, процедить содержимое банки через плотную хлопчатобумажную ткань, отжать.

5. Добавить в получившийся сироп водку (самогон) и воду (по желанию). Разлить по бутылкам и дать настояться в темном месте не меньше 3 дней. Более длительная выдержка приветствуется.

Получается ярко-желтый, слегка тягучий ликер с тонким, нектарно-медовым запахом и вкусом. Вообще я очень советую обратить внимание на этот ликер;

считаю его недооцененным. Одуванчик – бесплатное сырье, и по этой причине кажется, что ничего хорошего из него сделать

нельзя. Как говорится: «Что имеем – не ценим!»

Лимончелло

Рецепт лимончелло, итальянского лимонного ликера, полученного в домашних условиях из самогона (водки). Таких рецептов множество. В Италии говорят: «Сколько семей в Италии, столько и рецептов лимончелло!» Я расскажу про один из вариантов его приготовления. Этот рецепт понравился мне тем, что для него подойдет как классический самогон, так и водка крепостью 40 %.

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
• *лимоны – 12–13 шт.;*
• *сахарный песок – 400 г;*
• *вода – 300 мл.*

Приготовление

1. Промыть лимоны, снять цедру.
2. Цедру положить в банку и залить самогоном (водкой).
3. Настаивать 20 дней в темном теплом месте.
4. Приготовить сахарный сироп из воды и сахара, остудить до комнатной температуры.
5. Смешать настой и сироп.
6. Разлить по бутылкам и укупорить.
7. Поставить бутылки в темное прохладное место на 2 недели.

Итоговая крепость ликера – 25 %.

Цитрусовый

(от Евгения Кузнецова)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % – 0,5 л;*

• *цедра грейпфрута – с 1 шт.;*

• *апельсины – 2–3 шт.;*

• *сахарный песок – количество, равное объему полученного сока (если вы получили 200 мл апельсинового сока, то нужно добавить 200 г сахара; подробные разъяснения – далее).*

Приготовление

Процесс делится на два этапа – настаивание основы и собственно приготовление ликера. Их разделяют минимум 1–2 недели.

1. Готовим основу. Цедру грейпфрута натереть на мелкой терке. Должно получиться пюре. Поэтому лучше брать сочные и максимально красные (для красивого цвета) плоды. Залить самогоном и оставить в темном месте на 1–2 недели. Готовность определяется по цвету и запаху или с опорой на терпение.

2. Когда настой готов, начинается варка ликера. В мерный стакан выжать сок из апельсинов. Обычно с трех штук получается около 200 мл. Или взять больше, если плоды не сочные или маленькие. Добавить столько же воды (если нужен ликер послабее, то воды больше). В сок с водой положить сахар – столько же, сколько получилось (если нужен более сладкий ликер, то больше). Далее очистить апельсины от кожуры и нарезать. Все – в кастрюлю. Нагреть сок с водой, сахаром и нарезанными выжимками апельсина, пока сахар полностью не растворится. Затем варить на медленном огне 5–7 минут, не давая закипеть.

3. В отдельную банку через марлю слить сироп с апельсинами и тщательно отжать. Влить настой, полученный на шаге 1.

4. В конце добавляем лимонный сок или сок половинки лайма и оставляем на 3–5 дней. После чего ликер можно пить или дополнительно профильтровать.

Рецепты спотыкача

Спотыкач – сладкий украинский алкогольный напиток на основе ягод, фруктов, трав, специй и самогона. Последнее время самогон заменяют водкой или спиртом, но это «от лукавого». Так считают истинные ценители спотыкача. Процесс приготовления включает в себя обязательную термическую обработку сырья.

Спотыкач имеет 20–25 % крепости и 20–25 % сахара. Настаивается 2 недели.

Названием спотыкач обязан своим действием на человеческий организм: от классического напитка голова остается ясной, а вот ноги выписывают

«вензеля» и не слушаются хозяина. Так что, «если не хватило», не надо «посылать гонца», если «гонец» пил спотыкач. Готовьте все заранее!

Напиток достаточно легкий, считается женским. Весьма эффективен на романтическом свидании. Именно о нем говорили: «Угостил панночку вкусненьким – и тащи ее куда хочешь!»

В литературе спотыкач часто относят к наливкам. На мой взгляд, это отдельный вид алкогольных напитков, имеющий ряд отличий.

Во-первых, как я уже сказал, он готовится с обязательной термической обработкой ингредиентов; наливки и настойки – без.

Во-вторых, количество сахара в нем меньше, чем у наливок, и больше, чем у настоек. А по вкусу спотыкач ближе к наливкам.

В-третьих, благодаря термической обработке спотыкач «созревает» гораздо быстрее: спотыкач полностью готов через 14 дней, наливки – через 1–6 месяцев. Так что по времени созревания он ближе к настойкам.

Я предлагаю всего шесть рецептов спотыкача, хотя на самом деле их гораздо больше. Просто не хочу занимать ваше время – лишь пробудить творческий подход, для чего задаю направление.

Итак, берите рецепт «Смородиновый спотыкач» (см. ниже) и

включайте воображение. Технология такая же, просто ягоды черной смородины можно заменить:

- абрикосами;
- алычой;
- брусникой;
- виноградом (сладким);
- вишней;
- ежевикой;
- земляникой;
- клубникой;
- клюквой;
- крыжовником;
- персиками;
- смородиной белой;
- смородиной красной;
- черешней;
- черникой и т. д.

Кроме того, можно сделать ассорти:

- абрикосы-персики (1:1);
- вишня-крыжовник (1:2);
- земляника – белая смородина (1:1);
- малина-черника (2:1);
- черная смородина – красная смородина (2:1) и т. д.

В общем, включайте фантазию – направление следует ниже.

Клюквенный спотыкач

Ингредиенты:

- *самогон (спирт) крепостью 70 % – 1 л;*
- *клюква – 700 г;*
- *сахарный песок – 250 г;*
- *вода – 1,2 л.*

Приготовление

1. Клюкву перебрать, размять, положить в стеклянную банку и залить самогоном (спиртом). Поставить банку в темное теплое

место на 10 дней.

2. Получившийся настой профильтровать, клюкву отжать. Влить настой в воду, добавить сахарный песок, перемешать.

3. Перелить настой в кастрюлю, поставить на минимальный огонь и подогревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Температура не должна превышать 60 °С.

4. После растворения сахара выключить огонь и дать напитку остыть естественным путем.

5. Разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Лимонный спотыкач

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,75 л;*
- *лимоны – 5 шт.;*
- *сахарный песок – 0,4 кг;*
- *вода – 0,3 л.*

Приготовление

1. Лимоны тщательно вымыть и снять с них цедру, не задевая белую кожицу (она горькая).

2. Разрезать лимоны и вынуть мякоть, оставив белую кожицу, которую можно выкинуть.

3. Налить воду в кастрюлю и поставить ее на плиту, добавить сахар. Нагреть и размешать сахар до его полного растворения.

4. Добавить в кастрюлю мякоть лимонов и цедру.

5. Прокипятить 5–10 минут. Добавить самогон (водку), выключить плиту и дать остыть под крышкой естественным путем.

6. После остывания полученный настой перелить в банку, закрыть крышкой и настаивать 5–7 дней.

7. Профильтровать через марлю, отжать.

8. Разлить по бутылкам, настаивать 3–4 дня. Подавать охлажденным.

Мятный спотыкач

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *свежая мята (листья) – 100 г;*

• *сахарный песок – 0,4 кг;*

• *вода – 0,4 л.*

Приготовление

1. Листья мяты вымыть.

2. Нагреть воду в кастрюле, добавить сахар и варить, постоянно помешивая, до его полного растворения.

3. Добавить листья мяты и проварить 15 минут.

4. Влить самогон, выключить плиту, перемешать. Дать остыть под крышкой естественным путем.

5. После остывания весь отвар перелить в банку и герметично закрыть ее крышкой. Настаивать в темном теплом месте 3–5 дней.

6. Процедить через марлю и отжать. Разлить по бутылкам.

7. Дать настояться еще 3 дня в холодном прохладном месте.

Рябиновый спотыкач

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,75 л;*
• *ягоды красной рябины – 0,5 кг;*
• *сахарный песок – 0,5 кг;*
• *вода – 0,3 л.*

Приготовление

1. Перебрать и помыть ягоды, засыпать их в кастрюле сахаром и залить водой.
2. Поставить кастрюлю на плиту и довести содержимое до кипения.
3. После закипания убавить огонь до минимума. Варить смесь полчаса, помешивая. Ягоды должны полопаться и отдать как можно больше сока. Выключить плиту.
4. В горячую смесь (не более 60 °С) влить самогон (водку).
5. Накрыть крышкой, выключить плиту. Дать остыть естественным путем.
6. Перелить в подходящую банку и плотно закрыть крышкой. Настаивать 2 недели.
7. Процедить через марлю. Остатки ягод хорошенько отжать.
8. Разлить по бутылкам и настаивать еще 10–14 дней.

Сливовый спотыкач

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,5 л;*
• *сливы – 2 кг;*
• *сахарный песок – 0,8 кг;*
• *вода – 1 л.*

Приготовление

1. Вымыть сливы и положить их в кастрюлю, добавить воду и сахар. Поставить на плиту.
2. Довести смесь до кипения, убавить огонь и варить на медленном огне, пока кожура слив не полопается.
3. Добавить самогон (водку), дать повариться 2–3 минуты, не доводя до кипения, и выключить плиту.
4. Дать остыть естественным путем. Перелить в банку.
5. Настаивать 10 дней.
6. Через 10 дней процедить через марлю, отжать ягоды.
7. Разлить по бутылкам, настаивать 7 дней.

Смородиновый спотыкач

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 0,75 л,*
• *ягоды черной смородины – 1 кг;*
• *сахарный песок – 0,4 кг;*
• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Перебрать и вымыть ягоды, засыпать их в кастрюле сахаром и залить водой.

2. Поставить кастрюлю на плиту и довести ее содержимое до кипения.

3. После закипания убавить огонь до минимума и варить, постоянно помешивая, полчаса. Ягоды должны полопаться и отдать как можно больше сока.

4. В горячую смесь (не больше 60 °С) влить самогон (водку).

5. Накрыть крышкой, выключить плиту. Дать остыть естественным путем.

6. Перелить в подходящую банку и плотно закрыть крышкой. Настаивать 2 недели.

7. Процедить через марлю. Остатки ягод хорошенько отжать.

8. Разлить по бутылкам и настаивать еще 10–14 дней.

Настойки, наливки и т. д
Вопрос – ответ

Вопрос

Сделал настойку по рецепту, замерил крепость. Спиртуозность упала ниже 30 %. Куда делся «градус»?

Ответ

Никуда не делся. Конечно, когда вы настаиваете на каких-либо ингредиентах, «градус» понижается на 1–2 %, но не на 10–15 %. Причина в том, что во многих рецептах в качестве одной из составляющих есть сахар, который меняет плотность настойки. Спиртомер показывает количество спирта, или «градус», в зависимости от плотности раствора и рассчитан на раствор «спирт + вода». Сахар, попав в него, изменяет плотность, и, соответственно, спиртомер выдает ложные показания.

Вывод: в готовых настойках, наливках, спотыкачах, ратафиях измерить спиртуозность бытовым спиртомером невозможно.

Вопрос

Как сократить время настаивания настойки?

Ответ

Способ 1. Увеличение температуры на 10 °С сокращает время настаивания в 2–4 раза. Однако нельзя поднимать температуру выше 60 °С.

В этом случае спирт может испариться, а микроэлементы, содержащиеся в настойке, – разложиться.

Способ 2. Двойное увеличение концентрации сырья сокращает время настаивания в 2–4 раза. Минусы данного способа:

• увеличенный расход сырья;

• риск получить не настойку, а перенасыщенный концентрат.

Способ 3. Использовать более крепкий дистиллят. Увеличение крепости спирта на 10 % сокращает время настаивания в два раза. Минус данного способа – если взять слишком крепкий спирт, например крепостью 96 %, он может отрицательно подействовать на микроэлементы настойки.

Способ 4. Уменьшить размер частиц для настаивания. Другими словами, если ингредиенты предварительно перемолоть (например, в кофемолке) и после этого залить алкоголем, время настаивания сократится в 2–4 раза. Минус этого способа – необходимость тщательной фильтрации после настаивания.

Если применить все четыре способа одновременно, то время настаивания можно сократить в восемь раз и более.

Однако увлекаться не стоит. Есть мнение самогонщиков-

гурманов: лучше не торопить процесс настаивания – спешка негативно отражается на вкусе.

Вопрос

Что такое скороспелая настойка?

Ответ

Это настойка, приготовленная с применением повышенной температуры. Заключается данный способ в следующем. Берем кастрюлю, кладем на дно полотенце, заливаем воду. На полотенце ставим закрытую банку настойки. Проверяем, чтобы банка была погружена в воду на 75–80 %. Кастрюлю ставим на плиту и включаем газ. Как только температура воды станет 60 ˚С, выключаем газ и оставляем кастрюлю на плите остывать естественным путем. Как только температура воды понизится до 30 ˚С, снова включаем газ и ждем повышения температуры до 60 ˚С. Так повторяем 3–4 раза.

Минус этого способа в том, что нельзя пропустить повышение температуры: если она повысится сильно, то банка со спиртом может взорваться прямо на плите. А попадание спирта на газовую горелку означает пожар.

Из опыта самогонщиков

О фильтрации

Вячеслав Волков

«Сначала настаиваю, затем отвариваю, далее ФИЛЬТРУЮ – и только потом добавляю сахар!!! Фильтрация с сахаром практически невозможна…»

Андрей Гаврилин

«Я процеживаю проще. Сначала – через сито из нержавейки с крупными ячейками (3 мм). Ягоды можно потом в нем же давилкой деревянной размять. Потом – через мелкое капроновое сито. В нем остается много мелкой взвеси, это уже споласкиваю под краном. А потом, если есть желание, легко через марлю. Но не обязательно. Так намного проще и быстрее».

Из опыта самогонщиков

О приготовлении скороспелых настоек

Сергей Гунченко

«Уважаемые самогонщики! Будьте осторожны с этим рецептом! Относитесь внимательно к температурному режиму! Однажды я прозевал температуру, вода закипела – и вырвало крышку. Кухня мгновенно наполнилась парами спирта, произошел объемный взрыв! Потолок сразу повис сосульками, шторы оплавились. Я отделался легким испугом, взбучкой от жены и круглой суммой на ремонт!»

Александр Цветков

«На днях я поставил настойку под вакуумными крышками. По-моему, это тоже ускорило процесс. Рекомендую попробовать».

Ирина Бардамид

«В комментариях пишут, что взрывается, поэтому необходимо использовать банку с винтовой крышкой: если перегреешь, то пары выйдут из-под крышки, но взрыва не будет. ПРОВЕРЕНО!!! Сама забывала. Будет малая потеря в спиртуозности. Так что не закатывайте крышку – это действительно опасно. Лучше евробанка с закручивающейся крышкой».

Рецепты ратафий

Ратафия – крепкий алкогольный напиток, приготовленный настаиванием плодово-ягодного сырья или сока на спирте, самогоне или водке. По содержанию сахара и спирта он занимает среднее положение между ликером и подслащенной водкой. Как правило, крепость ратафии – до 40 %, содержание сахара – 20–30 %. Иногда ее называют «сладкой водкой».

Есть версия, что «правильную» ратафию готовят на спирте крепостью не меньше 90 %.

Появились ратафии в 1760-х годах, готовили их на базе четверенного спирта. Популярность была недолгой – уже в XIX веке напиток стали вытеснять настойки. Причина – высокая себестоимость и трудоемкость.

Настоящие качественные ратафии производили дворяне в домашних хозяйствах. На капиталистических предприятиях XIX века готовили упрощенные варианты, отдаленно напоминающие первоначальные рецепты столетней давности.

Абрикосовая

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
- *абрикосы – 0,5 кг;*
- *сахарный песок – 0,3 кг;*
- *вода – 125 мл.*

Приготовление

1. Взять спелые абрикосы и удалить косточки. Мякоть мелко нарезать и залить самогоном (водкой).

2. Поставить в темное теплое место на 15 дней.

3. Настойку слить, абрикосы отжать.

4. Приготовить сироп из 0,3 кг сахара и 125 мл воды.

5. Смешать сироп с настойкой из абрикосов и поставить в темное теплое место на 7 дней.

6. Профильтровать напиток через хлопчатобумажную ткань и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Вишневая

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,5 л;*
- *вишня без косточек – 1,5 кг;*
- *сахарный песок – 0,3 кг.*

Приготовление

1. Вишню размять, положить в стеклянную банку и залить самогоном (водкой).

2. Банку герметично закрыть и поставить в темное теплое место на 2 недели.

3. Через 2 недели настойку процедить, добавить сахар, размешать и выдержать еще 3 дня в темном теплом месте.

4. Через 3 дня ратафию разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Вишнево-малиновая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1,7 л;*

• *вишня без косточек – 0,8 кг;*

• *малина – 0,8 кг;*

• *сахарный песок – 0,35 кг.*

Приготовление

1. Ягоды вишни и малины размять, положить в стеклянную банку, засыпать сахаром и перемешать.

2. Банку поставить на 2 дня в темное холодное место.

3. Через 2 дня сок слить, ягоды отжать, влить самогон (водку).

4. Банку поставить при комнатной температуре в темное место на 2 недели.

5. Через 2 недели процедить через марлю и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградная

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 60 % – 1 л;*

• *виноград – 1,5 кг;*

• *сахарный песок – 0,5 кг;*

• *вода – 250 мл.*

Приготовление

1. Зрелые ягоды винограда размять, сложить в стеклянную

банку и залить самогоном (спиртом).

2. Банку плотно закрыть, встряхнуть и поставить в темное теплое место на 2 недели.

3. Через 2 недели настойку слить и профильтровать. Добавить сахарный сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и 250 мл воды. Все перемешать.

4. Настой выдержать еще 4 дня в темном прохладном месте.

5. Разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградно-смородиновая

Ингредиенты:

- *самогон (спирт) крепостью 60 % – 1 л;*
- *виноград – 1 кг;*
- *смородина красная – 0,5 кг;*
- *сахарный песок – 0,5 кг;*
- *вода – 500 мл.*

Приготовление

1. Ягоды винограда и смородины размять, положить в стеклянную банку, залить самогоном и укупорить.

2. Банку со смесью поставить в темное теплое место на 2 недели.

3. Через 2 недели настойку слить, профильтровать.

4. Приготовить сахарный сироп из 0,5 кг сахара и 500 мл воды. Влить сироп в настойку.

5. Тщательно перемешать, разлить по бутылкам, укупорить. Выдержать в темном прохладном месте 4 месяца.

Иголка

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 2 л;*

• *молодые сосновые шишки (должны быть мягкими, зеленого цвета) – 2 стакана;*

• *сахарный песок – 80 г.*

Приготовление

1. Шишки сложить в банку и залить самогоном (водкой).

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте.

3. Через 2 недели профильтровать, добавить сахар и перемешать до его полного растворения.

4. Разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Красносмородиновая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 60 % – 1,3 л;*

• *ягоды красной смородины – 1 кг;*

• *сахарный песок – 0,7 кг;*

• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Ягоды смородины размять, сложить в банку и залить самогоном (спиртом).

2. Настоять в прохладном темном месте 3 недели.

3. Через 3 недели настойку процедить. Добавить сахарный сироп, приготовленный из 0,7 кг сахара и 0,5 л воды.

4. Выдержать в прохладном темном месте 1,5 месяца.

5. Процедить через марлю, разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Малиновая

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *малиновый сок – 0,5 л;*

• *сахарный песок – 150 г;*

• *корица – 1/2 ч. ложки.*

Приготовление

1. В малиновом соке растворить сахар, добавить корицу и самогон (водку).

2. Перемешать и поставить в темное прохладное место на 3 недели.

3. Через 3 недели профильтровать через марлю, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Медово-имбирная

Ингредиенты:

• *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*

• *мед – 300 г;*

• *имбирь – 5 г;*

• *корица – 0,5 г;*

• *перец жгучий – 0,5 г.*

Приготовление

1. Мед и пряности положить в стеклянную банку и залить самогоном (водкой).

2. Выдержать банку в прохладном темном месте 1 месяц. Первые 2 недели встряхивать 1–2 раз в день.

3. Через 1 месяц ратафию профильтровать через марлю,

разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Мятная

Ингредиенты:

- *самогон (водка) крепостью 40 % – 1 л;*
- *мята перечная (трава) – 50 г;*
- *сахарный песок – 0,4 кг;*
- *вода – 250 мл;*
- *молотая корица – 1/3 ч. ложки;*
- *гвоздика – 4 шт.;*
- *мускатный орех – 1/5 ч. ложки.*

Приготовление

1. Мяту и пряности положить в банку, залить самогоном (водкой).
2. Выдержать в темном теплом месте 1 месяц, периодически взбалтывая содержимое банки.
3. Через 1 месяц сделать сахарный сироп из 0,4 кг сахара и 250 мл воды. Настой профильтровать и смешать с приготовленным сиропом.
4. Поставить в темное прохладное место на 1 месяц.
5. Разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Черносмородиновая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 50 % – 1,5 л;*

• *ягоды черной смородины – 1 кг;*

• *сахарный песок – 0,7 кг;*

• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Ягоды размять, положить в стеклянную банку, засыпать сахаром и поставить на 5 дней в темное прохладное место.

2. Через 5 дней добавить в банку самогон (спирт) и воду. Выдержать в прохладном месте 2 месяца.

3. Через 2 месяца профильтровать ратафию через марлю, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Черноплоднорябиновая

Ингредиенты:

• *самогон (спирт) крепостью 50 % – 1,3 л;*

• *ягоды черноплодной рябины – 1 кг;*

• *сахарный песок – 0,7 кг;*

• *вода – 0,5 л.*

Приготовление

1. Приготовить сироп из 0,7 кг сахара и 0,5 л воды. Дать остыть естественным путем.

2. Ягоды черноплодной рябины размять и сложить в стеклянную банку, залить самогоном (спиртом). Добавить сахарный сироп и перемешать.

3. Банку закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц.

4. Через 1 месяц готовую ратафию профильтровать через марлю, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Шоколадная

Ингредиенты:

- *самогон (спирт) крепостью 60 % – 0,75 л;*
- *порошок какао – 250 г;*
- *сахарный песок – 0,5 кг;*
- *ваниль – 2 г;*
- *вода – 0,25 л.*

Приготовление

1. Какао и ваниль положить в стеклянную банку и залить самогоном (спиртом).
2. Выдержать банку в темном теплом месте 2 недели.
3. Приготовить сироп из 0,5 кг сахара и 0,25 л воды.
4. Сироп остудить естественным путем и влить в настойку, перемешать и выдержать еще 1 неделю в темном прохладном месте.
5. Через 1 неделю готовую ратафию разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Какой алкоголь можно считать водкой

Прежде чем перейти к рецептам домашней водки, давайте настроимся на «одну волну» и ответим на вопрос, обозначенный в заголовке.

Если взять в магазине любую бутылку водки и прочитать этикетку, там будет следующая фраза: «Состав: спирт ректифицированный…» Вот и засело в мозгах, что водка – алкоголь, произведенный из спирта ректифицированного. Однако это совсем не так. Понятие «водка» гораздо шире. Давайте разберемся и немного окунемся в историю.

Когда в России запатентовали водку

Технология **ректификации**, то есть получения спирта крепостью 96,6 % спиртуозности, **появилась в России в конце XIX века.** А уже **в 1894 году была запатентована водка** («Московская особенная»), приготовленная на основе спирта и воды. По сути это и была смесь спирта и воды.

Позже, в 1936 году, для смягчения вкуса в нее стали добавлять пищевую соду и уксусную кислоту. А патентованные рецепты водок появлялись один за другим. Все они были на основе ректификата 96,6 % спиртуозности, что указано на водочных этикетках в магазинах. Само слово «водка» закрепилось за Россией (в те времена за Советским Союзом как за правообладателем).

Но не все было безоблачно – над русской водкой сгущались тучи.

В 1977 году Польша подала иск в Международный арбитражный суд, в котором оспаривала правообладание СССР словом «водка» и просила передать его в собственное правообладание.

Как СССР отстоял свое право на слово «водка» в арбитражном суде

СССР представил суду **документ из архивов Кремля от 1439 года**. Это был рецепт «Русской водки» священнослужителя Исидора, написанный в Чудовом монастыре, который в те времена располагался на территории Московского Кремля, а Исидор находился там отнюдь не по своей воле…

Некоторые источники утверждают, что с принципами дистилляции Исидор познакомился в Византии, будучи в составе делегации Православной церкви. В России он подвергся гонениям властей и был заточен в Чудов монастырь. Именно во время своего «сидения» Исидор придумал, как получить крепкий алкоголь из пшеничного зерна.

Вот что написала об Исидоре британская писательница Клео Рокос (Cleo Rocos) в книге «Спиртные напитки. Искусство пить, смешивать и веселиться» (Москва, 2016). Цитирую: *«Доведя свой напиток до совершенства, он попотчевал водкой свою охрану, напоил их и сбежал в Рим, оставив все свое оборудование для перегонки. Ясное дело, для русских он стал почти героем. Они приняли это за знак свыше, сделали водку национальным напитком, увековечили его имя в учебниках истории, а изобретение – в шкафчиках для выпивки и стали с тех пор пить его, как молоко матери».*

Насчет «пить, как молоко матери» я бы поспорил, ибо британцы выпить тоже не дураки. Но не будем отвлекаться.

Вероятно, Исидор оставил не только оборудование, но и свои записи 1439 года, которые и были представлены в суд.

Польша подобных документов представить не смогла. Слово «водка», обозначающее алкогольный напиток, Международный арбитражный суд закрепил за СССР как за правообладателем.

Важно понимать, что в 1439 году не существовало никакой ректификации, а водка уже была!

Итак, судебное разбирательство закончилось в пользу Советского Союза. Однако СССР не воспользовался всеми преимуществами судебного решения и не стал запрещать другим государствам использовать слово «водка».

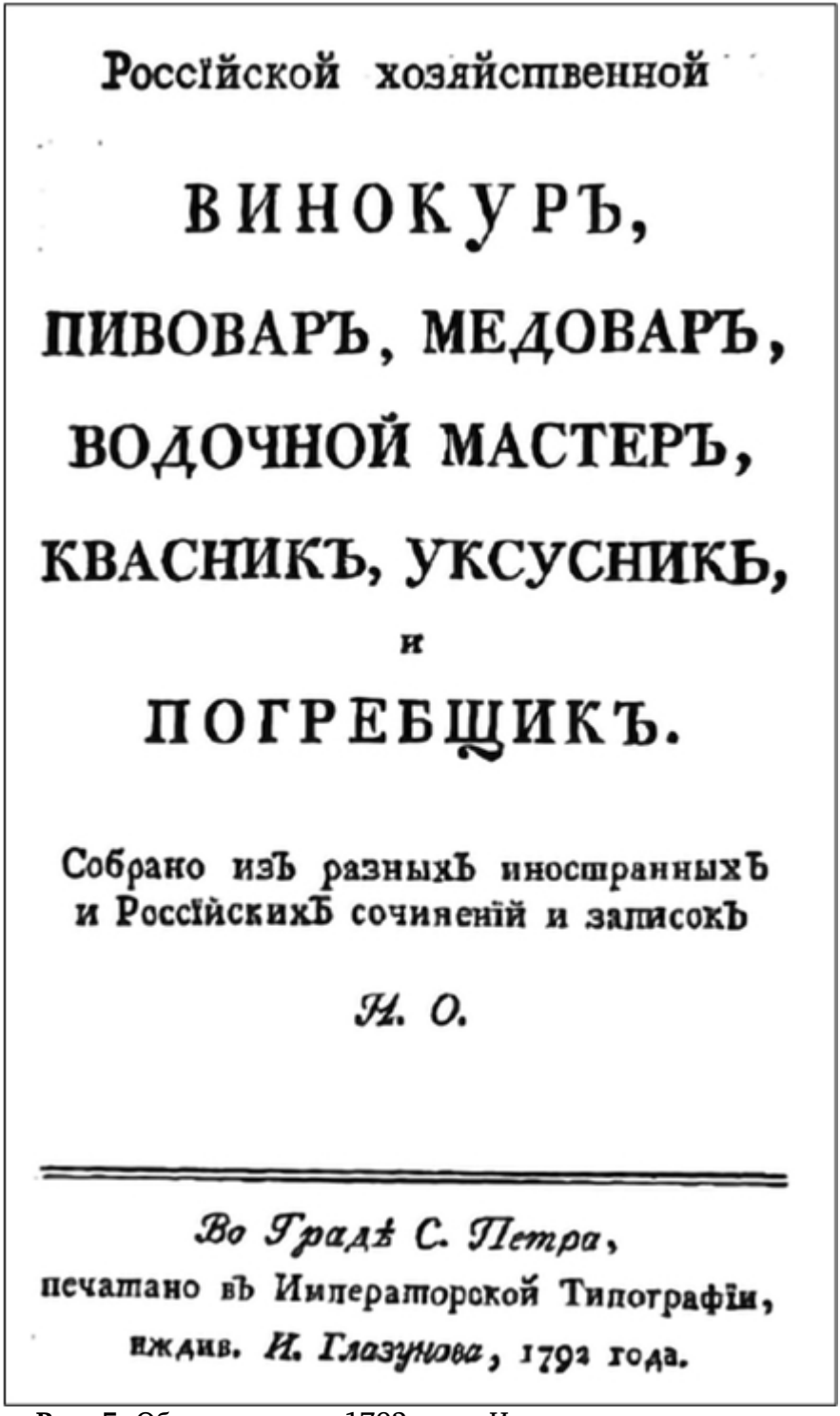
Вот и появилось множество напитков под названием «**водка**», производимых в других странах и, соответственно, по другим, не русским рецептам. Все они тоже имеют право именоваться водками.

Но вернемся в Россию.

Водки на основе дистиллята

После рецепта Исидора на основе дистилляции появились новые рецепты водок, в том числе ароматных. Все они готовились на основе «двоенного вина», как в то время называли самогон после второй перегонки.

Эти рецепты описаны в книге 1792 года, изданной в Петербурге. Вотее обложка.


Россiйской хозяйственной

ВИНОКУРЪ,

ПИВОВАРЪ, МЕДОВАРЪ,

ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЪ,

КВАСНИКЪ, УКСУСНИКЪ,

и

ПОГРЕБЩИКЪ.

Собрано изъ разныхъ иностранныхъ
и Россiйскихъ сочиненiй и записокъ

Н. О.

Во Градѣ С. Петра,
печатано въ Императорской Типографiи,
иждив. *И. Глазунова*, 1792 года.

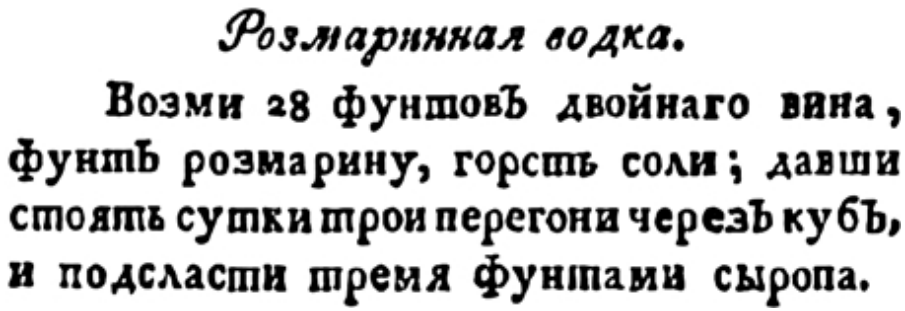
Рис. 5. Обложка книги 1792 года. Из открытых источников

Еще раз подчеркну: ректификации еще не было. До ее появления в России оставалось около 200 лет, а рецепты водок уже имелись.

В современной литературе ароматные водки рекомендуют делать на основе питьевого спирта крепостью 40–50 % спиртуозности, то есть обычного дистиллята. И тому есть причина. Именно при такой спиртуозности спирт наиболее эффективно «вытягивает» аромат и вкус из разных ингредиентов.

Теперь на основании приведенных фактов ответим на вопрос, который озвучен в названии данной главы.

Вот один из рецептов книги 1792 года.


Розмаринная водка.

Возми 28 фунтовъ двойнаго вина, фунтъ розмарину, горсть соли; давши стоять сутки трои перегони черезъ кубъ, и подсласти тремя фунтами сыропа.

Рис. 6. Рецепт розмариновой водки, 1792 год

Какой алкоголь можно назвать водкой

Итак, исходя из перечисленных фактов, понятие «водка» гораздо шире, чем многие себе представляют. Поскольку…

1. Водкой называется алкоголь, который не обязательно произведен в России.

2. Водкой называется алкоголь, произведенный как из спирта-ректификата, так и из дистиллята.

3. Водка, произведенная из ректификата, – лишь один из видов водок. Рецепты включают в себя гораздо больше алкогольных напитков, производимых не обязательно из ректификатов.

А знаете ли вы, что… О водке Smirnoff и маркетинге

Рудольф Куннет, бывший поставщик зерна для фабрики Смирновых, выкупил эксклюзивные права на фамильную марку, лицензию на производство и дистрибуцию водки у последнего русского владельца Владимира Смирнова. В 1933 году в Нью-Йорке была зарегистрирована компания Ste. Pierre Smirnoff Fils. Куннет рассчитывал на успех.

Однако в США в барах и магазинах царствовали виски и бурбон. Водка не пользовалась спросом. В 1937 году компания находилась в шаге от банкротства.

Права на производство и реализацию Smirnoff приобрел Джон Мартин – глава компании Heublein.

И знаете, что он сделал? Ничего не меняя ни в технологии, ни в производстве, просто стал рекламировать водку Smirnoff как **«виски без цвета и запаха»**. За несколько месяцев этот напиток стал известен всей Америке, популярность подскочила до небес, и дела компании пошли в гору. Согласитесь, гениальный маркетинговый ход!

Переходим непосредственно к рецептам.

Рецепты ароматной домашней водки на основе дистиллята

Есть два способа приготовления таких водок.

1. Классический, описанный в рецептах книги 1792 года.

2. Современный, с использованием джин-корзины.

Недавно появилось новое слово, которым называют процесс приготовления водок, – «мацерация», а суть осталась прежней. Так что, если услышите «мацерат», знайте – это просто ароматная водка.

Если коротко, все происходит следующим образом.

1. Взять сырье, аромат которого вы желаете получить в напитке.

2. Залить дистиллятом.

3. Настоять.

4. Перегнать.

Теперь разберемся подробнее.

Классический способ приготовления: без джин-корзины

1. **Выбор и подготовка сырья:**

1) если вы делаете водку из свежих фруктов или ягод, выбирайте ароматные, сильно пахнущие, полностью созревшие и без следов гнили. Выбранные ингредиенты необходимо промыть и размять (можно руками);

2) если вы делаете водку на сухих ингредиентах (анис, розмарин и т. п.), то нужно слегка раздавить их в ступке, чтобы освободить ароматы.

2. **Дистиллят:**

1) это должен быть самогон после второй перегонки, полностью очищенный и готовый к употреблению. Если возьмете вонючий самогон, думая, что в процессе перегонки все «само исправится», вынужден вас огорчить: ничего не исправится – как был напиток «шмурдяком», таким и останется;

2) крепость дистиллята должна быть 40–50 %. Именно при этой крепости спирт наиболее эффективно вбирает в себя все ароматы. Дистиллят более высокой спиртуозности брать не стоит – велика вероятность, что он расщепит микроэлементы и ароматические масла на более простые составляющие – и аромат исчезнет;

3) наиболее предпочтительный – сахарный дистиллят. Он сочетается с любыми ингредиентами, чего нельзя сказать о других (впрочем, это мое личное мнение).

Если нет своего самогона, можно взять водку или чистый спирт, разведя его до нужной крепости.

3. **Настаивание.**

Для настаивания следует использовать стеклянные емкости (банки), желательно объемом от 5 л и более. Настаивать при комнатной температуре в темном месте. Срок настаивания – от 20 до 30 дней.

4. **Разбавление водой перед перегонкой.**

Разбавляем настой чистой мягкой водой без привкусов и запахов. Если используете водопроводную воду, дайте ей отстояться. Пропорция: на 1 л дистиллята – 2 л воды.

5. **Перегонка.**

Этот процесс полностью описан ранее, в главе «Третья перегонка».

6. **Отстаивание.**

После перегонки и розлива по бутылкам ароматная водочка

должна отстояться в темном прохладном месте минимум 3 дня.

Современный способ приготовления: с использованием джин-корзины

Делаем все то же самое, что и в предыдущем способе, но без настаивания. Что нужно знать.

1. Этот вариант подходит для сухих концентрированных специй (можжевельник, анис, кардамон, розмарин и т. п.). И далеко не всегда хорош для свежих ягод и фруктов. Если заложить в джин-корзину с десяток вишен (больше туда не влезет), вряд ли получите насыщенный аромат.

2. Если готовите из свежих плодов, можете объединить два способа для получения более сильного аромата и вкуса.

Если вкус полученной водки покажется слишком сильным, просто разбавьте ее чистым питейным самогоном спиртуозностью 40 %.

Абрикосовая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 45 % – 2 л;*
- *абрикосы – 2 кг;*
- *вода – 4,5 л.*

Приготовление

1. Абрикосы размять, вынуть косточки и положить в банку.
2. Залить самогоном.
3. Настаивать в теплом темном месте 3–4 недели.
4. Залить воду в перегонный куб, добавить полученный настой, размешать.
5. Перегнать.
6. Разлить по бутылкам, дать «отдохнуть» в темном прохладном месте минимум 3 дня.

Анисовая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % – 2 л;*

• *анис – 60 г;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Анис раздавить в ступке, положить в банку и залить самогоном.

2. Настаивать 3–4 недели.

3. Залить воду в перегонный куб, добавить настой и размешать.

4. Перегнать.

5. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 3 дня.

Анисовая водка (с джин-корзиной)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40 % – 2 л;*

• *анис – 40 г;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

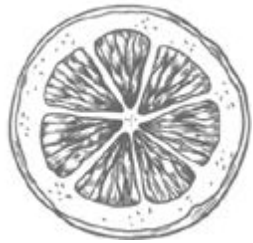
1. Заложить анис в джин-корзину.

2. Залить воду в перегонный куб, добавить самогон и размешать.

3. Перегнать самогон через джин-корзину.

4. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 3 дня.

Апельсиновая водка (без джин-корзины)



Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 3 л;*

• *апельсины – 3 шт.;*

• *корица – 5 г;*

• *вода – 4,5 л;*

• *сахарный песок – по желанию.*

Приготовление

1. Апельсины мелко нарезать вместе с кожурой, положить в банку и добавить корицу.

2. Залить самогоном.

3. Настаивать в теплом темном месте 3–4 дня.

4. Залить воду в перегонный куб, добавить полученный настой, размешать.

5. Перегнать.

6. Разлить по бутылкам, дать «отдохнуть» в темном прохладном месте минимум 3 дня. При желании добавить сахар (по вкусу).

Грейпфрутовая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *цедра грейпфрута – 100 г;*

• *корица – 7 г;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Цедру мелко нарезать, корицу раздавить, все сложить в банку и залить самогоном.

2. Настаивать 2 недели в темном теплом месте, периодически взбалтывая содержимое банки.

3. Залить воду в перегонный куб, добавить настой, перегнать.

4. Разлить по бутылкам, дать «отдохнуть» в темном прохладном месте минимум 3 дня.

Изюмная водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *изюм – 400 г;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Изюм помыть и порубить.

2. Сложить изюм в емкость для настаивания и залить самогоном.

3. Настаивать в темном теплом месте 10 дней.

4. Залить воду в перегонный куб, добавить настой, перегнать.

5. Разлить по бутылкам, дать «отдохнуть» в темном прохладном месте минимум 3 дня.

Имбирная водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *имбирь свежий – 100 г;*

• *корица – 10 г;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Измельчить имбирь, раздавить корицу. Залить самогоном.

2. Настоять в темном теплом месте 15 дней.

3. Залить в перегонный куб воду, добавить настой.

4. Перегнать.

5. Разлить по бутылкам, при желании – подсластить, настаивать в темном прохладном месте 3–7 дней.

Калгановая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

- *самогон крепостью 45 % – 1,5 л;*
- *корень калгана – 50 г;*
- *семена аниса – 5 г;*
- *семена фенхеля – 5 г;*
- *гвоздика – 2 г;*
- *вода – 3 л.*

Приготовление

1. Корень калгана мелко нарезать, остальные ингредиенты измельчить, положить в банку и залить самогоном.

2. Настоять в темном теплом месте 30 дней.

3. Залить в перегонный куб воду, добавить настой.

4. Перегнать.

5. Разлить по бутылкам, при желании – подсластить, настаивать в темном прохладном месте 3–7 дней.

Кардамоновая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*
• *кардамон (стручки) – 25 г;*
• *изюм – 100 г;*
• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Измельчить кардамон и изюм. Залить самогоном.
2. Настоять в темном теплом месте 7–10 дней.
3. Залить в перегонный куб воду, добавить настой кардамона.
4. Перегнать.
5. Разлить по бутылкам и настаивать в темном прохладном месте 3–7 дней.

Можжевеловая водка – джин (с джин-корзиной)

Ингредиенты:

• *сахарный самогон двойной перегонки крепостью 40 % – 2 л;*
• *можжевельник – 25 г;*
• *корица – 2 г;*
• *кардамон – 5 шт.;*
• *кориандр – 5 г;*
• *цедра апельсина – с 1 шт.;*
• *цедра лимона – с 2 шт.;*
• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Заложить все ингредиенты в джин-корзину.

2. Залить воду в перегонный куб, добавить самогон, размешать.

3. Перегнать самогон через джин-корзину.

4. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 3–7 дней.

Можжевеловая водка – джин (без джин-корзины)

Ингредиенты:

- *самогон двойной перегонки крепостью 40–45 % – 1 л;*
- *можжевельник – 25 г;*
- *корица – 2 г;*
- *кардамон – 5 шт.;*
- *кориандр – 5 г;*
- *цедра апельсина – с 1 шт.;*
- *цедра лимонов – с 2 шт.;*
- *вода – 2 л.*

Приготовление

1. Снять цедру с апельсина и лимонов. Измельчить.

2. Можжевельник, кориандр, кардамон, корицу слегка раздавить и добавить к цедре.

3. Залить смесь из специй самогоном.

4. Настаивать в темном теплом месте 14 дней.

5. Разбавить настой водой в следующем соотношении: на 1 л настоя – 2 л воды.

6. Залить в перегонный куб и перегнать так, чтобы весь объем полученного джина имел спиртуозность от 40 до 45 %.

7. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в прохладном темном месте 3–7 дней.

Сливовая водка (без джин-корзины)

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 45 % – 2 л;*

• *сливы – 2 кг;*

• *вода – 4 л.*

Приготовление

1. Сливы размять и положить в банку.

2. Залить самогоном.

3. Настаивать в теплом темном месте 3–4 недели.

4. Залить воду в перегонный куб, добавить полученный настой, размешать.

5. Перегнать.

6. Разлить по бутылкам и дать «отдохнуть» в темном прохладном месте минимум 3 дня.

Ароматные водки «висельник»

Это отдельный класс ароматных водок, созданных в домашних условиях. Способ приготовления весьма простой. Берется банка с самогоном (водкой) крепостью от 40 до 45 %, и над зеркалом спиртовой основы подвешивается некий ингредиент, например лимон. «Лимонный висельник» самый популярный. Можете смело экспериментировать, подвешивая иные цитрусовые (апельсин, лайм и т. п.) или крупы (гречка и т. д.), а также специи (анис, кардамон и т. п.). Если используете цитрусовый, необходимо проткнуть плод большой иглой и протянуть через него суровую нитку, на которой он и будет висеть. Если используете сыпучие ингредиенты, завяжите их в хлопковый мешочек и привяжите к нитке. Нитка будет зафиксирована при закрытии крышкой.

Смысл в том, что спирт, даже не соприкасаясь с ингредиентами, «вытягивает» из них «вкусняшки» – и вы в результате получите очень мягкую ароматную водочку.

Я приведу в качестве примера рецепт «Лимонного висельника». А вы, пользуясь этой методикой, сможете приготовить разные ароматные водки по своему вкусу.

Лимонный висельник

Ингредиенты:

• *самогон крепостью 40–45 % – 1,5 л;*

• *лимон – 1 шт.*

Приготовление

1. Самогон залить в трехлитровую банку.

2. Подвесить лимон на суровой нитке на расстоянии 1–2 см над зеркалом самогона.

3. Настаивать 14 дней, следя, чтобы лимон не соприкасался с самогоном.

4. Вытащить лимон, разлить ароматную водочку по

бутылкам.

Согласитесь, трудно найти более простой рецепт! Творите с разными ингредиентами.

Заключение

Ученые утверждают, что первый прачеловек (австралопитек) появился 6,5 млн лет назад. После этого 5,5 млн лет прошли «всухую». А 1 млн лет назад группа наших пращуров увидела забродившие фруктовые плоды.

Это была первая маленькая «попойка» небольшой группы, имеющая колоссальные революционные последствия для всего человечества.

Дело в том, что первый алкоголь, попавший в организм пралюдей, «разбудил» ферменты, отвечающие за нейтрализацию алкоголя. Их активность выросла в несколько десятков раз. Благодаря этому современный человек уверенно борется с алкоголем, выводя его из организма за несколько часов.

Но это не значит, что на такую борьбу нужно бросать организм с тупым постоянством – все хорошо в меру.

Прошло время, и примерно 250 тыс. лет назад появился Homo sapiens (человек разумный). Позднее наши предки научились сами производить фруктово-ягодный алкоголь. Это был «прародитель» фруктовых браг.

Далее появилось вино, потом – фруктовый дистиллят. Впрочем, об этом мы поговорим уже в следующей книге.

А вам, уважаемые читатели, здоровья и веселых застолий!

Самогон Саныч

Календарь самогонщика

Месяц	Из чего готовить домашние напитки
Январь	Цитрусовые (грейпфруты, лимоны, мандарины, апельсины), айва, хурма
Февраль	Цитрусовые
Март	Сухофрукты, сушеные травы и специи
Апрель	Сухофрукты, сушеные травы и специи
Май	Одуванчики
Июнь	Клубника, земляника, черешня, вишня
Июль	Иван-чай, смородина, вишня, малина, черника, голубика, крыжовник, персики, абрикосы, нектарины
Август	Арбузы, дыни, персики, абрикосы, нектарины, крыжовник, черника, смородина, облепиха, яблоки, груши
Сентябрь	Арбузы, дыни, облепиха, яблоки, сливы, инжир, груши
Октябрь	Яблоки, груши, инжир
Ноябрь	Хурма, айва, клюква, рябина
Декабрь	Хурма, айва, рябина, гранат, клюква, цитрусовые

notes

Примечания

1

Простейший прибор, применяемый в самогоноварении, виноделии, пивоварении. Он беспрепятственно выпускает из бродильной емкости углекислый газ, но препятствует соприкосновению воздуха с бродильной смесью при помощи воды. Купить можно в любом магазине товаров для самогоноварения.